

GNOCCHI

à la sauce tomate

4 portions

750 g	pommes de terre, épluchées et coupées en morceaux	1½ lb
375 ml	farine	1½ tasse
2	jaunes d'œufs, battus	2
50 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	¼ tasse
1	pincée de muscade sel et poivre sauce tomate à la Pastene (voir recette ci-dessous) fromage parmesan italien PASTENE râpé	1

- Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Bien les égoutter et les remettre à cuire pendant 2 minutes. Les écraser avec une fourchette.
- Ajouter presque toute la farine, les jaunes d'œufs, 50 ml (¼ tasse) de fromage parmesan et la muscade. Saler et poivrer. Mélanger pour obtenir une pâte lisse. Ajouter plus de farine, s'il y a lieu, pour que la pâte ne colle pas aux mains.
- Déposer la pâte sur un plan de travail fariné. La diviser en quatre portions, et façonner chacune d'elles en un long cordon d'environ 1 cm (½ po) de diamètre. Détailler chaque cordon en morceaux de 2,5 cm (1 po) de long. Aplatir légèrement chaque morceau avec une fourchette ou le bout des doigts.
- Jeter quelques morceaux de pâte dans de l'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, les retirer avec une écumoire, bien les égoutter et les garder au chaud. Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.
- Servir avec de la sauce tomate à la Pastene et du fromage parmesan.

SAUCE TOMATE

à la Pastene

4 portions

60 ml	huile d'olive pure PASTENE	4 c. à s.
3	gousses d'ail, hachées	3
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates en dés, avec épices PASTENE, ou de tomates broyées, toutes prêtes PASTENE	1
15 ml	origan frais haché	1 c. à s.
6 à 8	feuilles de basilic frais, hachées sel et poivre noir fraîchement moulu	6 à 8

- Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire fondre l'ail, sans qu'il ne brunisse.
- Monter le feu à vif et ajouter les tomates. Saler et poivrer au goût. Faire cuire de 5 à 7 minutes, en remuant souvent. Retirer du feu et incorporer l'origan et le basilic. Servir avec des gnocchi ou des pâtes au choix.

