

## **GNOCCHI & PESTO VERDE**

**Par le Chef Gianmarco Gorni**

### LES ETAPES DE LA RECETTE

#### Pour les gnocchi

Dans un saladier mélanger la ricotta, le parmesan, l'œuf et deux pincées de sel. Une fois que tout est bien amalgamé, ajouter la farine et mélanger à nouveau.

Travailler la pâte sur le plan de travail, former des petits boudins, et couper des petits gnocchis à l'aide d'un couteau. Les garder au frais sur un plateau enfariné.

Cuire les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 1 minute puis égoutter.

#### Pour le pesto vert

Dans un mortier piler le basilic, l'ail, le parmesan et les noix avec l'huile d'olive jusqu'à obtenir une sauce lisse mais pas trop.

Dans une assiette déposer le pesto, ajouter les gnocchi, un peu de parmesan râpé et finir avec un peu d'huile d'olive.

### INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

#### Pour les gnocchi :

200g ricotta

100g parmesan rapé

150g farine

1 œuf

Sel

#### Pour le pesto vert :

2 bottes basilic

1 gousse d'ail

20g noix

80ml huile d'olive

30g parmesan rapé

#### **L'ingrédient secret**

*Gianmarco remplace les traditionnelles pommes de terre par de la ricotta pour confectionner ses gnocchi. Une recette originaire de Toscane qui donne des gnocchi encore plus moelleux qu'à l'accoutumée. Selon les régions et la manière dont ils sont servis on les appelle aussi « malfatti ».*