

Gnocchis  
**au**  
JAMBON  
DOUBRAISÉ,  
tomate,  
mozzarella et  
basilic.

**FRANCE D'OLONA**



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
10 minutes



**Cuisson**  
Env. 12 min.

## Les Ingrédients

- 2 tranches de jambon doubraisé
- 400 g de gnocchis nature
- 600 g de tomate cerises
- 60 g de basilic frais
- 1 mozzarella
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

## La Préparation

- I. Faire revenir les tomates cerises 5 minutes à feu vif dans l'huile d'olive
- II. Ajouter les gnocchis et laisser cuire quelques minutes
- III. Rajouter le basilic haché et les lanières de jambon doubraisé. Mélanger
- IV. Recouvrir de tranches de mozzarella et laisser fondre (à couvert)

**Bon appétit !**

**FRANCE D'OLONA**

Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLONNES • 85220 APREMONT  
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

