

Gnocchis à la méditerranéenne

avec bocconcinis et origan

Végé

30 minutes



Gnocchis



Bocconcinis



Bébés épinards



Feta, émietté



Petites tomates



Vinaigre de vin blanc



Origan



Oignon rouge



Gousses d'ail



Olives mélangées

BONJOUR OLIVES MÉLANGÉES

Une combinaison saumurée d'olives Kalamata, noires et vertes débordante de goût!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Gnocchis	350 g	700 g
Bocconcinis	100 g	200 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Origan	7 g	7 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Gousses d'ail	2	4
Olives mélangées	30 g	60 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes). Couper les **bocconcinis** en quatre. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**. Couper les **tomates** en deux. Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles d'origan** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher finement. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Terminer les gnocchis

Ajouter l'**ail**, les **oignons** et l'**origan** à la poêle contenant les **gnocchis**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.



Faire mariner les légumes et les bocconcinis

Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **olives**, les **bocconcinis** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

Ajouter les **gnocchis poêlés** et les **épinards** dans le grand bol contenant les **légumes** et les **bocconcinis marinés**. Bien mélanger. Répartir les **gnocchis** dans les assiettes. Parsemer de **feta**.

Le repas est prêt!



Faire poêler les gnocchis

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et **½ c. à soupe** d'**huile**. Faire fondre en tournant pendant 1 minute, puis ajouter les **gnocchis**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire 1 paquet de gnocchis à la fois, en utilisant 2 c. à soupe de beurre et ½ c. à soupe d'huile chaque fois.) Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.