



350 gnocchis

6 oignons nouv.

2 ail

400 gr parvros

Spers

16,45

Tortilla espagnole aux poivrons



par personne ➔ 5 minutes de préparation + refroidissement
10 minutes de cuisson ➔ Pour 2 personnes

140 g de gnocchis

1 cc d'huile d'olive

3 oignons nouveaux hachés

1 gousse d'ail écrasée

150 g de poivrons rouges grillés au naturel, égouttés et émincés

3 œufs battus

1 CS de persil frais haché

1 Faites bouillir une grande quantité d'eau dans une casserole, ajoutez les gnocchis et faites cuire selon les instructions du paquet. Égouttez bien.

2 Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive allant au four. Ajoutez les gnocchis, les oignons et l'ail ; faites sauter 2 minutes pour faire dorer le tout. Ajoutez les poivrons et laissez cuire 1 minute de plus.

3 Faites préchauffer le gril du four. Mélangez les œufs et le persil, salez, poivrez, versez sur les légumes, dans la poêle. Faites cuire à feu doux, jusqu'à ce que l'omelette prenne à peine. Transférez sous le gril et faites dorer 1 à 2 minutes.

Laissez refroidir et coupez en tranches. Servez une moitié de tortilla par personne avec de la salade. L'autre part se conserve jusqu'au lendemain, dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Astuce

*Il vous reste des gnocchis ?
Une portion de 125 g vaut*