

Quick Creamy Tuscan-Inspired Gnocchi

with Sun-dried Tomato Pesto and Parmesan

20 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, measuring cups, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Gnocchi	350 g
Sun-Dried Tomato Pesto	¼ cup
Cream	56 ml
Baby Spinach	56 g
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Baby Tomatoes	113 g
Chicken Broth Concentrate	1
Shallot	1
Butter*	2 tbsp
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Cook gnocchi

• Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **1 tbsp butter** and swirl the pan to melt. Add **gnocchi** and cook, stirring occasionally, until golden-brown, 7-8 min.

• Transfer **gnocchi** to a plate and set aside.



Make creamy sauce

• Reheat the same large non-stick pan over medium. When hot add **1 tbsp butter**, then **shallot** and **tomatoes**.

• Cook, stirring occasionally, until **tomatoes** have burst and **shallot** has softened, 2-3 min.

• Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.

• Add **sun-dried tomato pesto** and cook until fragrant, 1 min.

• Add **cream, broth concentrate** and **½ cup water**. Bring to a boil over high heat. Once boiling, reduce heat to medium. Add **gnocchi** and **spinach** and cook until sauce has reduced slightly, 2-3 min.



Prep

• Meanwhile, peel, then finely chop **shallot**.

• Halve **tomatoes**.



Finish and serve

• Remove pan from the heat and stir in **half the Parmesan**. Season with **salt and pepper** to taste.

• Divide **creamy gnocchi** between bowls.

• Sprinkle **remaining Parmesan** over top.

Gnocchis crémeux à la toscane

avec pesto de tomates séchées et parmesan

20 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Gnocchis	350 g
Pesto de tomates séchées	¼ tasse
Crème	56 ml
Bébés épinards	56 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse
Petites tomates	113 g
Concentré de bouillon de poulet	1
Échalote	1
Beurre*	
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Cuire les gnocchis

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** et faire fondre en tournant. Ajouter les **gnocchis** et cuire de 7 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Transférer les **gnocchis** dans une assiette et réserver.



3 Préparer la sauce crémeuse

- Chauffer la même grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre**, puis les **échalotes** et les **tomates**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion. Jusqu'à ce que les **tomates** éclatent et que les **échalotes** ramollissent.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Ajouter le **pesto de tomates séchées** et poursuivre la cuisson pendant 1 min, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter la **crème**, le **concentré de bouillon** et **½ tasse** d'**eau**. Porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen. Ajouter les **gnocchis** et les **épinards** et cuire de 2 à 3 min, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.



2 Préparer

- Entre-temps, peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Couper les **tomates** en deux.



4 Terminer et servir

- Retirer la poêle du feu et incorporer la **moitié** du **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Répartir les **gnocchis crémeux** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.