

# Fiche cookeo Gnocchis tomate



## Fiche cookeo Gnocchis tomate



### Gnocchis tomate



#### **Ingrédients pour 5 personnes**

**750 g de gnocchis**

**1 cube de bouillon de bœuf**

**1 boîte de tomates concassées**

**2 cuillères à soupe de crème fraîche**

**Sel**

**Poivre**

**300 ml d'eau**

#### **Préparation**

Ajoutez dans la cuve les gnocchis, les tomates concassées.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté .

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez une minute .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche .

Servez chaud .

