

Brochettes de gnocchis

Difficulte : Facile

Preparation : 10 min / Cuisson 6 a 7 min

Ingredients pour 2 personnes :

1 paquet de gnocchi a poeler

1 filet d'huile d'olive

6 tranches de jambon blanc

12 petit batonnets d'emmental

Preparation :

Sur une planche, derouler une tranche de jambon,
deposez 2 petits batonnets d'emmental, enroulez et coupez en 4.

Repetez l'operation avec le reste du jambon et d'emmental.

Sur des pics à brochettes alternez gnocchi cru, rouleau de
jambon et gnocchi cru, trois fois.

Faites chauffer une poele anti adhesive avec un filet d'huile d'olive.

Deposez les brochettes dans la poele, et saisissez-les
a feu moyen en les retournant de temps en temps
jusqu'a ce qu'elles soient bien croustillantes.

Vous reste plus qu'a passer a table

Bon appetit a toutes & tous !!