Gnocchi avec Luganighetta Gran Riserva, artichauts et thym

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 800g gnocchi de pommes de terre
- 4 artichauts frais
- 4 bouquet de thym
- 4 gousse d'ail
- 800ml bouillon végétal
- à v. citron
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Nettoyer les artichauts frais en éliminant les feuilles externes les plus dures, les pointes et la barbe à l'intérieur.

2. Couper en quartiers et les mettre à tremper dans de l'eau citronnée pour eviter l'oxydation.

3. Faire chauffer 4 cuillères d'huile d'olive dans une large poêle antiadhésive et y ajouter la gousse d'ail écrasée.

4. Ajouter les artichauts bien égouttés et quelques branches de thym pour ensuite les faire revenir à feu moyen pendant 2-3 minutes.

5. Mouiller avec le bouillon et continuer la cuisson jusqu'à evaporation complète du bouillon.

6. Mettre les artichauts dans un grand bol.

7. Couper la Luganighetta Gran Riserva en morceaux de 2 cm environ.

8. Dans la poêle utilisée pour faire cuire les artichauts, ajouter 2 cuillères d'huile d'olive et faire revenir les petits morceaux de saucisse à rôtir pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous côtés.

9. Entre-temps, portez à ébullition beaucoup d'eau salée et y faire bouillir les gnocchi jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

10. Les égoutter avec une écumoire et mettre dans le bol avec les artichauts.

11. Ajouter les petits morceaux de saucisse à rôtir avec leur fonds savoureux de cuisson et mélanger.

12. Parfumer avec le thym et servir.