

**Gnochetti sardi aux tomates multicolores**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/gnochetti-sardi-aux-tomates-multicolores-p1140049-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 175 g de gnochetti sardi (1)**  
**- 3** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 200 g de** [**tomates cerise**](https://recettes.de/tomate-cerise)  
**- 40 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes**  
**- 15 g de** [**câpres**](https://recettes.de/capre)  
**- quelques feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**-** [**Pecorino**](https://recettes.de/pecorino) **(2)**  
**-** [**piment d'Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette)  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les mélanger dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau.   
Saler, couvrir et laisser frémir pendant 15 minutes en remuant de temps en temps  
et en surveillant que les échalotes ne roussissent pas **(3)**.  
Faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" (pour moi 14 minutes).  
Pendant ce temps, couper les tomates cerises en deux et les olives bien égouttées en 4.  
Ciseler finement le basilic en gardant quelques feuilles pour la présentation.  
Ajouter les tomates aux échalotes cuites et remuer sur feu vif pendant 2 minutes.  
Égoutter les pâtes et y mélanger les tomates, les olives, les câpres et le basilic ciselé,  
ainsi qu'une cuillerée à soupe d'huile et une pincée de piment.  
Répartir dans les assiettes chaudes et saupoudrer de Pecorino.  
**Servir immédiatement.**