



Elvea, een feest uit Italië

Gnocchi met varkensvlees



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|----------------|-----------------------------|
| 1 fles | ELVEA passata met basilicum |
| 1 | ui |
| 2 teentjes | knoflook |
| 150 g | halfdroge varkensworst |
| eetlepels | olijfolie |
| 300 g | varkensgehakt |
| 2 koffielepels | gedroogde oregano |
| takjes | tijm |
| | peper |
| | zout |
| 600 g | verse gnocchi |
| klontjes | boter |
| | Parmezaanse kaas |

Bereiding

Snipper de ui en de knoflook en stoof in een beetje olijfolie.
Snijd de worst in plakjes en voeg deze toe samen met het gehakt.
Bak op en bevochtig met de passata.
Voeg hierbij oregano en tijm.
Kruid met peper en zout en gaar 30 minuten op een zacht vuur.
Kook de gnocchi in gezouten water.
Giet ze af en roer de boter onder de gnocchi.
Serveer en werk af met parmezaan.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

