



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt gnocchi med ragù di salsiccia och tomat- och mozzarellasallad

Gnocchi

Potatisgnocchi 500 g

Ragù di salsiccia

Selleristjälk 1 st

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Salsicciafärs 250 g

Vitvinsvinäger 15ml $\frac{3}{4}$ påse

Kons. körsbärstomater 1 förp

Torkad oregano 2 tsk

● Salt 2 krm

Tomat- & mozzarellasallad

Tomat 2 st

Bananschalottenlök 1 st

● Balsamvinäger $\frac{1}{2}$ msk

Mozzarella 1 förp

Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Lägg potatisgnocchi i en skål och täck med kallt vatten. Låt stå minst 5 min.
2. **Ragù di salsiccia:** Tärna stjälkselleri. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och bryn salsicciafärs ca 3 min. Tillsätt lök, selleri och vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min.
3. Rör ner vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, torkad oregano, salt och nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min.
4. **Tomat- och mozzarellasallad:** Skär tomat i mindre bitar. Skiva bananschalottenlök tunt. Lägg i en skål och blanda ner balsamvinäger, lite salt och nymald svartpeppar. Bryt mozzarella i mindre bitar. Blanda tomaterna med ruccola och toppa med mozzarella.
5. **Gnocchi:** Häll av gnocchin. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek gnocchi ca 5 min, tills den fått färg.
6. Blanda stekt gnocchi med ragù di salsiccia. Servera med tomat- och mozzarellasallad.

TIPS! Givetvis går det lika bra att servera gnocchi och ragù var för sig!