

Matlust

på 30 minuter

Spenat- och ricottagnocchi med stekt fänkålssalsiccia, tomater och buffelmozzarella

4-6 PORTIONER

250 g körsbärstomater

olivolja extra virgin

salt och svartpeppar

1 förp färsk salsiccia med fänkål från Lovison

2 schalottenlökar

1 vitlöksklyfta

2 förp gnocchi ricotta och spenat från Mamma Emma

2 dl vatten

125 g buffelmozzarella från Campania Felix

1 kruka basilika

Parmigiano Reggiano, riven till servering

1. Värm ugnen till 125°C varmluft. Lägg tomaterna i en ugnsfast form, ringla över lite olivolja, salta och peppra. Sätt in tomaterna i ugnen och låt de bli varma medan du lagar till resten.
2. Skär salsiccian i centimetertjocka slantar. Skala och finhacka schalottenlök och vitlök.
3. Hetta upp en stor stekpanna (gärna non-stick) med lite olivolja och stek salsiccian tills den är gyllene. Sänk värmen och tillsätt lök och vitlök. Låt steka med ca 5 min tills löken mjuknat. Lägg det stekta i en skål tills vidare men spara fettet i stekpannan.
4. Stek gnocchin i stekpannan i ett par minuter tills gnocchin börjar få färg. Slå på vattnet, lägg på ett lock och låt det småsjuda tills vattnet kokat bort.
5. Lägg tillbaka det stekta i pannan med gnocchin och tillsätt de ugnsvarma tomaterna.
6. Riv buffelmozzarellan i mindre bitar och lägg på gnocchin. Toppa med basilikablåd, ringla över lite god olivolja, salta och peppra.
7. Servera genast med nyriven Parmigiano Reggiano!