



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Piccata di maiale con gnocchi, zucca in due modi e salvia

## Gresskar på to måter

1 stk flaskegresskar

1 ss smør <sup>B</sup>

## Piccata di maiale

1 stk hvitløksfedd

1 stk gul løk

1 stk sitron

½-1 pakke salvia

300 g mager svinekam i skiver

1 pakke hønsebuljong

1½ ss smør <sup>B</sup>1 dl hvetemel <sup>B</sup>1 dl vann <sup>B</sup>

## Gnocchi

250-300 g gnocchi

## Servering

50 g ruccola

olje <sup>B</sup>salt <sup>B</sup>pepper <sup>B</sup>bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup><sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til gnocchien.
2. **Gresskar på to måter:** Del gresskaret i to på langs og på tvers. Fjern den myke kjernen med en skje, og kutt bort skallet. Kutt gresskaret i grove biter. Fordel gresskarbitene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek gresskaret i ovnen i omtrent 25 minutter.
3. **Piccata di maiale, forberedelse:** Skrell og finhakk hvitløken og løken. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skyll, tørk og grovhakk salvien.
4. **Piccata di maiale:** Bruk en kjøtthammer, kjevle eller bunnen av en liten kjele, og bank kjøttet til omtrent 1 cm tykkelse. Ha omtrent 1 dl hvetemel, litt salt og pepper på en tallerken, og vend kjøttet i melet. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken.
5. **Piccata di maiale, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme. Ha i litt ny olje, og stek løken og hvitløken i 2-3 minutter. Tilsett 1 ts hvetemel, 1½ ss smør, hønsebuljongen, salvien og 1 dl vann i pannen. Kok opp, og smak til med skallet og saften fra sitronen. Skru ned til lav varme, og ha kjøttet tilbake i pannen med sausen.
6. **Gnocchi:** Tilbered gnocchien som anvist på pakken i vannet fra punkt 1.
7. **Gresskar på to måter, fortsettelse:** Ha halvparten av de ferdigsteekte gresskarbitene og 1 ss smør i et litermål. Bruk en stavmikser eller blender, og kjør det sammen til en jevn purè. Smak til med salt og pepper.
8. **Servering:** Skyll ruccolaen. Server Piccata di maiale med gnocchien, gresskarpurèen og gresskarbitene, og topp med ruccolaen.