



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gnocchi alla Sorrentina med chorizofärs och tomatsallad

Tomat- & chorizosås

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Chorizo 1 förp
Kons. körsbärstomater 1 förp

🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Gnocchi alla Sorrentina

Potatisgnocchi 250 g
Mozzarella 1 förp

Tomatsallad

Bananschalottenlök 1 st
Tomat 2 st
Ruccola 30 g
🏠 Rödvinvinäger
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Tomat- och chorizosås:** Snitta upp korven och ta ur färsen. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs chorizofärs ca 2 min, finfördela färsen med en stekspade. Tillsätt lök och vitlök. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner konserverade körsbärstomater. Koka ca 4 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Gnocchi alla Sorrentina:** Lägg potatisgnocchi i en ugnform och håll över tomat- och chorizosåsen. Blanda så att det ligger jämnt i ugnformen. Skiva mozzarella tunt. Fördela osten över gnocchin. Tillaga i mitten av ugnen ca 15 min, tills osten blivit gratinerad. Låt svalna några minuter innan servering.
4. **Tomatsallad:** Finhacka bananschalottenlök. Skär tomat i bitar. Lägg allt i en skål och blanda ner lite rödvinvinäger, salt och nymald svartpeppar. Blanda ner ruccola vid servering.
5. Servera gnocchi alla Sorrentina med tomatsallad.