



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chorizoragu med fräsigt gnocchi och pecorino

Gnocchi

Potatisgnocchi 500 g
Riven pecorino 25 g

- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Chorizoragu

Rödlök ½ st
Tomat 2 st
Chorizofärs 200 g
Torkad timjan ½ tsk
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 msk

- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

Sallad

Mixsallad 30 g

- 🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

- 1. Gnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en bunke med kallt vatten och låt stå till steg 4. Frys in resten av gnocchin.
- 2. Chorizoragu:** Klyfta rödlök och tomat. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs chorizofärs, lök, tomat, torkad timjan och pressad vitlök ca 3 min.
- 3.** Tillsätt vitvinsvinäger och tomatpuré. Fräs ca 5 min, tills färsen är helt genomstekt.
- 4. Gnocchi:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs väl avrunnen gnocchi på hög värme ca 4 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Rör om då och då, tills gnocchin har fått jämn stekyta.
- 5. Sallad:** Lägg upp mixsallad på ett fat och ringla på vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
- 6.** Strö riven pecorino över den nystekta gnocchin. Servera chorizoragu med gnocchi och sallad.