

Gnocchi med salsiccia.

Gnocchi är en riktig barndomsklassiker för många italienare. Och i Toscana kallas de små potatiskuddarna ofta för topini (små möss) på grund av sin storlek. Där lagas allt från grunden på vetemjöl och potatis från byn Cetica. Men du har säkert inte tid att rulla topini idag, så köp färdiga i butiken och fokusera på såsen istället!



4

Pasta

Fläskkött

Ingredienser:

4 portioner gnocchi
300 g salsiccia
2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
1/2 liten fänkål
Ett par kvistar dragon
400 g körsbärstomater
Smör att steka i
1 dl kokvatten från gnocchi
1 dl vitt vin
1 msk grönsaksfond
1 dl parmesan

Gör så här:

1. Koka gnocchin enligt anvisningarna på paketet.
2. Snitta korven, ta ut innehållet och dela i mindre bitar.
3. Skala löken och skär den i tunna bitar. Finhacka fänkålen.

4. Stek korv, lök, vitlök, fänkål, dragon och tomat i lite smör tills korven börjar få färg.
5. Ta lite av kokvattnet och slå över korven tillsammans med vin och grönsaksfond.
6. Riv över parmesan och låt allt koka ihop tills tomaterna mjuknat helt.
7. Rör i den kokta gnocchin. Smaka av med salt och peppar.
8. Toppa sedan med mer riven parmesan, dragon och dillen från fänkålen.

Italienskt rött till gnocchin:



Spara i lista

Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

99,00 kr

Ruffino Chianti Organic har en fruktig och bärig doft med inslag av körsbär, hallon, örter och lakrits. Vinet är medelfylligt åt det lite lättare hållet med en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits.

Se också



Vinn en italiensk helkväll med Ruffino, vänner och familj.

Nu kan du vinna en aldeles egen kock för en kväll. Varje månad dras en lycklig vinnare som får en italiensk helkväll med Ruffino, vänner och familj i ditt hem.

[Läs mer](#)



Pappa al Pomodoro.

Pappa al pomodoro, tomatsoppa med bröd i, är nästan omåttligt populärt både i och utanför Italien. Laga den så förstår du varför. Recept och vintips.

[Läs mer](#)



Italiensk bruschetta med smakrik paprikaröra.

Bruschetta så italienskt det bara kan bli - ett enkelt recept med få men fantastiska råvaror. Här får du recept på bruschetta med en härlig paprikaröra!

[Läs mer](#)



Polpette & insalata di pomodoro.

Får det lov att vara en variant på köttbullar direkt från Toscana kanske? Servera med en fräsch tomatsallad och ett glas Chianti och du är nästan i Italien.

Läs mer

Utskrift