



Elvea, L'Italie chez vous

Gnocchis à la viande de porc



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1 bouteille | Elvea passata au basilico |
| 1 | oignon |
| 2 gousses d' | ail |
| 150 g de | saucisson de porc demi-sec |
| cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 300 g de | porc haché |
| 2 cuillères à café de | origan séché |
| branches de | thym |
| | poivre |
| | sel |
| 600 g de | gnocchi frais |
| noix de | beurre |
| | fromage parmesan |

Préparation

Émincez l'oignon et l'ail et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Coupez la saucisse en petites tranches et ajoutez-les en même temps que le haché de porc.

Continuez la cuisson et mouillez avec la passata.

Ajoutez l'origan et le thym.

Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire 30 minutes à feu doux.

Faites cuire les gnocchis dans de l'eau salée.

Égouttez-les et mélangez le beurre dans les gnocchis.

Servez et terminez avec le parmesan.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

