



Elvea, L'Italie chez vous

Gnocchi caponata



Ingrédients pour 2 Personnes

500 g de	gnocchi
400 g de	Elvea Pelati
2	aubergines
2 branches de	céleri
1	oignon
2 cuillères à soupe de	raisins secs
3 cuillères à soupe de	olives noires
1	burrata
	vinaigre de vin blanc
	poivre
	sel
	huile d'olive
	sucre

Préparation

1. Coupez l'aubergine en cubes. Faites-les dorer dans une huile neutre. Déposez-les sur un papier absorbant & assaisonnez-les d'un peu de gros sel.
2. Émincez le céleri et l'oignon. Faites-les revenir dans un généreux filet d'huile d'olive. Prenez les tomates pelées et écrasez-les à la main en les mettant dans la casserole.
3. Faites mijoter le tout pendant 10 minutes à feu doux. Ajoutez les raisins et les olives finement hachées et poursuivez la cuisson. Ajoutez ensuite les aubergines et mélangez soigneusement.
4. Finalisez la sauce en ajoutant un filet de vinaigre de vin blanc et une pincée de sel. Goûtez et recherchez un bon équilibre entre le sucré et l'acide.
5. Faites cuire les gnocchi dans une eau légèrement salée. Déposez-les dans une assiette, arrosez-les d'une généreuse quantité de caponata et finalisez avec la burrata.

Info recette: Op Mijn Talloor

