



Elvea, een feest uit Italië

Gnocchi met mozzarella, courgettebloemen en pancetta



Ingrediënten voor 4 Personen

3	courgettebloemen + mini-courgettes
1	sjalot, fijngesnipperd
50 g	pancetta, in blokjes gesneden
1 scheut	witte wijn
300 g	ELVEA Polpa di pomodoro
5 blaadjes	verse salie
250 g	gnocchi
1 bol	mozzarella
	Parmezaanse kaas
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Snijd de kleine courgettes van de courgettebloemen en snijd ze in stukjes. Houd de bloemen opzij.
2. Fruit de sjalot aan in een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Voeg de pancettablokjes en de stukjes courgette toe. Blus met een scheutje witte wijn en de polpa. Voeg nog de blaadjes salie toe en kruid de saus met peper en zout.
3. Kook de gnocchi gaar in gezouten water, giet ze af en voeg ze daarna toe aan de pan met saus. Snij de mozzarella in kleine blokjes en roer ook onder de saus samen met wat geraspte Parmezaanse kaas.
4. Besprenkel de courgettebloemen met olijfolie, peper en zout.
5. Verdeel de gnocchi met pancetta over borden en werk af met de gemarineerde courgettebloemen.

- In samenwerking met njam!
- Recept van [Peppe Giacomazza](#), zoals gezien in '[In de mix 6](#)'
- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Peppe Giacomazza

