



Elvea, een feest uit Italië

Gnocchi met tomatensaus, kip en mozzarella



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|----------------|---|
| 2 flessen | ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro) |
| 1 eetlepel | ui |
| 400 g | olijfolie |
| 2 koffielepels | kippenboutenvlees |
| takjes | gedroogde oregano |
| | salie |
| | peper |
| | zout |
| 600 g | verse gnocchi |
| klontjes | boter |
| 2 bollen | buffelmozzarella |

Bereiding

Snipper de ui en de knoflook en stoof in een beetje olijfolie.

Snijdt het kippenboutenvlees in blokjes en bak ze ook even op.

Bevochtig met de passata.

Voeg er oregano en salie bij. Kruid met peper en zout en gaar 30 minuten op een zacht vuur.

Kook de gnocchi in gezouten water.

Giet ze af en roer boter door de gnocchi.

Serveer met de saus en werk af met mozzarella.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

