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