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	ui
eetlepels	olijfolie
400 g	kippenboutenvlees
2 koffielepels	gedroogde oregano
takjes	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.
Snijd 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