



Elvea, een feest uit Italië

Gnocchi caponata



Ingredienten voor 2 Personen

500 g	gnocchi
400 g	Elvea Pelati
2	aubergines
2 stengels	selder
1	ui
2 eetlepels	rozijnen
3 eetlepels	zwarte olijven
1	burrata
	witte wijnazijn
	peper
	zout
	olijfolie
	suiker

Bereiding

1. Snijd de aubergines in blokjes. Frituur ze goudbruin in een neutrale olie. Leg op een keukenpapiertje & bestrooi met een beetje grof zout.
2. Snijd de selder & ui fijn. Stoof aan in een goeie scheut olijfolie. Neem de gepelde tomaten en plet ze met de hand terwijl je ze in de pan doet.
3. Laat het geheel 10 minuten pruttelen op een laag vuurtje. Voeg de rozijnen & fijngehakte olijven toe en laat 10 minuten verder pruttelen. Voeg uiteindelijk de aubergines toe en roer door.
4. Werk de saus af met een scheutje witte wijnazijn & een snufje suiker. Proef en ga op zoek naar de balans tussen zoet en zuur.
5. Kook de gnocchi gaar in licht gezouten water. Schep ze op een bord, doe er een royale hoeveelheid caponata over en werk af met burrata.

Recept info: Op Mijn Talloor

