Spinazie gnocchi's met varkenswangetjes



Ingrediënten

8

Voor de varkenswangen

- 600 g varkenswangetjes
- 100 g spekreepjes
- 1 grote ui gehakt
- 10 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 20 g Bresc Pesto rosso
- 16 g bloem
- 4 tomaten
- 2 dl rode wijn
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 2 dl vleesfond
- 1 dl water
- 150 g roomboter
- peper en zout
- olie om in te bakken
- salie om te frituren

Voor de gnocchi's

- 300 g spinazie
- 400 g aardappels
- 150 g bloem en wat extra om te bestuiven
- 1 eidooier
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 25 g geraspte Parmezaan
- zout en peper

Gebruikte Bresc producten



Bresc Rode peperpuree 450g



Bresc Rode pesto 450g



Bresc Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bereidingswijze

Snijd de varkenswangen in stukken en wentel ze door de bloem. Verhit olie in een braadpan en bak het vlees op hoog vuur. Hak de ui en tomaten in blokjes. Zet het vuur lager en bak de spekreepjes, ui, rode peper en knoflook even mee.
Voeg de tomaat en pesto toe en blus het geheel af met de rode wijn en de fond. Breng aan de kook en laat het afgedekt ongeveer 4 à 5 uur zachtjes sudderen totdat het vlees zacht is. Kook de saus op het laatste moment nog wat in totdat het voldoende is ingedikt.
Was en kook de spinazie voor de gnocchi's. Spoel het af en pers al het water eruit, hak de spinazie fijn. Schil de aardappels, kook ze gaar met wat zout, stoom ze droog en pureer ze. Meng hier de bloem en de spinazie doorheen, breng op smaak met peper en zout. Roer hier de eierdooier doorheen en kneed het deeg een paar minuten.
Maak er rolletjes van ongeveer 1,5 cm dik van en snijd ze in stukken van ongeveer 2 cm. Duw hier voorzichtig een kuiltje in en bestuif ze met wat bloem. Breng een grote pan water aan de kook en kook de gnocchi's voorzichtig, met niet te veel tegelijk, af. De gnocchi's zijn goed wanneer ze boven komen drijven. Bruineer de boter en bak de salie hierin. Haal de salie uit de boter en leg de gnocchi's erin. Serveer direct met de varkenswangen en wat Parmezaanse kaas.