**Sötpotatisgnocchi**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ingredienser för 4 portioner:**

600 g sötpotatis från North Carolina

250 g körsbärstomater

50 g rucola

30 g parmesan

20 g pistagenötter

1 ägg (medelstort)

175 g mjöl

2 msk olivolja

salt

peppar

**Tillagning:**

**1.** Skölj sötpotatisen och koka den under lock i rikligt med vatten i ca 20 minuter. Häll av, skölj i kallt vatten och skala sedan. Pressa de fortfarande varma sötpotatisarna genom en potatispress ner i en skål och låt moset står och svalna i 10–15 minuter.

**2.** Skölj och halvera under tiden tomaterna. Ansa och skölj rucolan och låt den rinna av. Grovriv parmesanen. Grovhacka pistagenötterna.

**3.** Strö ca 1 tsk salt över potatismoset och arbeta ner ägg och mjöl lite i taget med hjälp av elvispens degkrokar. Forma degen till en lång rulle (diameter ca 2 cm) på en väl mjölad yta. Skär rullen i bitar om ca 1 ½ cm. Pressa lätt med en gaffel på varje bit.

**4.** Koka upp rejält med saltat vatten i en stor kastrull. Koka gnocchi portionsvis i lätt sjudande vatten i ca 5 minuter. När de flyter upp till ytan lyfter du upp dem med en hålslev och låter dem rinna av på hushållspapper. Hetta upp olivoljan i en stekpanna. Stek gnocchin gyllenbrun runtom. Tillsätt tomater och låt dem steka med hastigt. Salta och peppra. Lägg på fyra tallrikar tillsammans med rucola. Strö över parmesan och pistagenötter vid servering.

**Tillagning:** 60 minuter + 40 minuter tillredningstid.

**Näringsinnehåll per portion:**

Energi: 470 kcal/1970 kJ

Protein: 13 g

Fett: 14 g

Kolhydrater: 71 g