



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **45 perc**



Elkészítés: **30 perc**



**Kóhári Éva**

## SÜTŐBEN SÜLT, BOLOGNAI RAGUS GNOCCHI GLUTÉNMENTESEN

Ez egy olyan igazán olasz, tengerparti hangulatot idéző étel lett. A színei, az íze, az illata egészen Amalfiba repített, mert sok évvel ezelőtt pont ott ettem ugyanilyen gnocchit. Az alap gnocchi, ami tulajdonképpen egy krumplis tészta, ezer módon variálható: készülhet belőle édes és sós étel is egyaránt, de tökéletes alapja lehet egy hagyományos ízvilágú magyar nudlinak vagy szilvásgombócnak is. A bolognai ragut pedig tálalhatjuk tésztával vagy rétegezzük lasagne lapok közé. Ha gnocchigyártásra adjuk a fejünket, gyúrjunk be nyugodtan nagyobb adagot, és tegyük a fagyasztóba a megformázott gnocchikat még készre főzés előtt. Én egy tálcára szoktam tenni egymás mellé, pár órára a fagyasztóba teszem, utána zacskózom, így nem ragadnak össze. A bolognai ragut sem érdemes elaprózni, mert ez is kitűnően fagyasztható, így elég sok időt tudunk a konyhában megspórolni.

### HOZZÁVALÓK A BOLOGNAI RAGUHOZ

1 fej vöröshagyma  
2 gerezd fokhagyma  
500 g Auchan darált  
pulykahús  
100 g Auchan bacon  
2 evőkanál Auchan  
étolaj

100 g darabolt  
paradicsom-konzerv  
1 üveg (680 g) Auchan  
puree de tomates  
(paradicsompüré)  
1 evőkanál cukor  
ízlés szerint só  
1 nagy csipet frissen  
őrölt feketebors  
1 teáskanál oregánó  
fél kávéskanál római

kömény  
1 db sárgarépa  
fél db zellerszár  
1 csokor petrezselyem  
szükség szerint víz  
**HOZZÁVALÓK A  
GNOCCHIHOZ**  
600 g főtt burgonya  
1 db Auchan tojás  
200 g miklos universal  
mix liszt

### HOZZÁVALÓK AZ ÖSSZEÁLLÍTÁSHOZ

50 g Auchan vaj  
ízlés szerint reszelt  
sajt, esetleg  
mozzarella  
ízlés szerint reszelt  
parmezán  
**ALLERGÉNEK**

**1**

A burgonyát alaposan mossuk meg, a héjában főzzük puhára. A megfőtt krumplit forrón pucoljuk meg, törjük össze, és hagyjuk kihűlni.

**2**

Mérjük a kihűlt krumplihoz a lisztet, üssük rá a tojást, és gyúrjunk rugalmas tésztát.

**3**

A tésztából csípjunk le kisebb darabokat, sodorjuk 1-1,5 cm átmérőjű rudakat, vágjuk fel kb. 2 cm-es darabokra, és egy villa hátuljával nyomkodjunk minden darabkába mintát. Erre nem csak esztétikailag van szükség, hanem a szósz is jobban rátapad a kifőtt gnocchikra.

**4**

Bő, sós vízben pár perc alatt főzzük meg a gnocchit. A megfőtt tésztát szűrjük le, és öblítsük át alaposan forró vízzel.

- 5 A bolognai raguhoz a hagymát és a bacont vágjuk apró kockákra, és kevés olajon pirítsuk meg. Adjuk hozzá a darált húst és a zúzott fokhagymát, süssük fehéredésig.
- 6 A sárgarépat reszeljük vékonyra, a zellerszárat vágjuk apró kockákra, adjuk a húshoz.
- 7 Fedő alatt pároljuk puhára a ragut. Ha szükséges, kevés vizet adjunk hozzá.
- 8 Ha puha a hús, keverjük hozzá a darabolt paradicsomot, a paradicsompürét, fűszerezzük, és rotyogtassuk pár percig.
- 9 Egy serpenyőben forrósítsunk fel kevés vajat, és pirítsuk le a gnocchikat. Ha a serpenyőnk minden része fémből készült, bírja a sütőt, akkor állítsuk nyugodtan ebben össze az ételt. Ha nem ilyen, akkor tegyük a pirított gnocchit tűzálló tálba vagy tepsibe. Öntsük rá a bolognai ragut, szórjuk meg a tetejét vastagon sajttal, és 180 fokra előmelegített sütőben süssük addig, míg a tetején a sajt szépen megpirul.
- 10 Tálalás előtt reszeljük meg gazdagon parmezán sajttal.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

