**Sötpotatisgnocchi**

**med brynt salviasmör och parmesan**



**Ingredienser till 4 portioner:**

* 500 g skalad sötpotatis från USA
* 170 g ricottaost
* 2 dl riven parmesanost
* 4–5 dl vetemjöl
* 1 tsk salt
* 100 g smör
* 1 knippe färsk salvia

**Gör så här:**

1. Koka sötpotatisen riktigt mjuk i lättsaltat vatten och låt svalna.
2. Lägg sötpotatisen i en bunke och stompa till ett mos. Tillsätt ricottaost, parmesanost och salt. Blanda om ordentligt. Tillsätt vetemjöl, lite i taget, och knåda till en kladdig deg.
3. Häll upp degen på ett mjölat bakbord. Dela degen i sex delar och rulla varje del till en lång rulle. Skär rullarna i lagom stora gnocchi-bitar och tryck till varje bit lätt med baksidan av en gaffel för att ge dina gnocchi det klassiska gnocchi utseendet.
4. Koka upp saltat vatten i en kastrull. Lägg ner alla gnocchi och koka tills de flyter upp till ytan. Fiska upp dem med en hålslev och lägg på en tallrik.
5. Bryn smöret i en stekpanna. Lägg ner all gnocchi och stek tills de får en fin färg.
6. Tillsätt salvian och sänk värmen. Rör om ett tag så att alla gnocchi täcks runtom av salvia och smör.