Gnocchi, cubettoni di pomodoro e limone



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla rossa: ½
- Gnocchi di patate: 600 gr
- Limone non trattato: 1
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Soffriggere in padella ½ cipolla rossa tritata con un filo di olio evo, quindi versare il **Pomodoro a cubetti Pomì** e cuocere per almeno 15 minuti.
2. Salare, pepare e lasciare riposare.
3. Saltare insieme al pomodoro gli gnocchi di patate precedentemente cotti, impiattare e grattugiarvi sopra abbondante buccia di limone.
4. Prestare attenzione a non grattugiare la parte bianca sotto la buccia, che conferirebbe al piatto un sapore molto amaro.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 gr

