Gnocchi al pomodoro con scaglie di parmigiano reggiano



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Gnocchi di patate: 800 gr
- Origano fresco: q.b.
- Scaglie di parmigiano: q.b.
- Spicchio d’aglio: 1

Preparazione

1. Gli gnocchi al pomodoro sono un piatto molto gustoso a base di patate e sugo di pomodoro.
2. Cuocere la ***Passata Rustica Pomì*** in una padella con olio evo e aglio a fuoco alto.
3. Nel frattempo sbollentare gli gnocchi di patate in acqua salata e poi terminare la cottura in padella con pomodoro.
4. Servire infine gli gnocchi al pomodoro con scaglie di Parmigiano Reggiano e origano fresco.

For this recipe we used:

None 700 gr