

Gnocchi al pomodoro con scaglie di parmigiano reggiano



Tempo di preparazione: 10 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Passata Rustica 700g 700 gr
- **Ingredienti**
 - Gnocchi di patate 800 gr
 - Origano fresco q.b.
 - Scaglie di parmigiano q.b.
 - Spicchio d'aglio 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Gli **gnocchi al pomodoro** sono un piatto molto gustoso a base di patate e sugo di pomodoro. Cuocere la *Passata Rustica Pomi* in una padella con olio evo e aglio a fuoco alto.

Nel frattempo sbollentare gli gnocchi di patate in acqua salata e poi terminare la cottura in padella con pomodoro.

Servire infine gli gnocchi al pomodoro con scaglie di Parmigiano Reggiano e origano fresco.