Gnocchi al sugo di piselli e olive

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: ½ bicchiere
- Basilico: 2 foglioline
- Cipolla: 1
- Gnocchi di patate: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Olive nere: Una dozzina
- Pepe nero: q.b.
- Piselli (freschi o surgelati): 150 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Gli **gnocchi al sugo piselli e olive** sono un primo facile e saporito con un sugo arricchito con piselli ed olive nere. Gli gnocchi al sugo piselli e olive sono gustosissimi, cremosi e semplicissimi da preparare, perfetti per un pranzo sfizioso!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire la cipolla tritata finemente.
2. Aggiungete i piselli, salateli e lasciateli soffriggere per un minutino.
3. Unite ***Passata Classica Pomì*** l'acqua, il sale e fate cuocere il sugo per 15-20 minuti, deve restringersi.
4. Trascorso il tempo, unite le olive nere denocciolate e tagliate a pezzettini, il basilico, un pizzico di pepe nero e lasciate insaporire il sugo per un altro minutino.
5. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli per bene e conditeli con il sugo con piselli ed olive.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr