Gnocchi con sugo di zucchine e piselli



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Gnocchi di patate: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Piselli (freschi o surgelati): 150 gr
- Sale: q.b.
- Zucchine: 2

Preparazione

Gli **gnocchi con sugo di zucchine e piselli** sono un primo che adoro. Gustoso, cremosissimo e molto semplice da preparare, è un piatto eccezionale e il sugo arricchito dai piselli e dalle zucchine è di una bontà unica. A casa mia tutti ne hanno chiesto il bis**!**

Come prima cosa mettete la cipolla tagliata a pezzettini all'interno di un pentolino, versate l'olio e lasciate soffriggere. Unite i piselli e mescolate. Aggiungete poi le zucchine tagliate a pezzettini e fatele insaporire per qualche secondo.

Versate la ***passata classica Pomì***, condite con sale e pepe e lasciate cuocere il sugo a fuoco dolce per 15 minuti. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata e scolateli al dente, conditeli quindi con il sugo di piselli e zucchine. Impiattate gli gnocchi con sugo di zucchine e piselli ed insaporiteli con una bella spolverata di **parmigiano grattugiato**, sono davvero irresistibili!

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml

