

Ньокки с томатами и лимоном



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- Мякоть томатов в кубиках 500g 300 г
- **Ингредиенты**
 - Оливковое масло по вкусу
 - Картофельные ньокки 600 г
 - Красный лук ½
 - Лимон 1 шт.
 - Перец по вкусу
 - Соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Мелко порежьте половину красного лука и слегка обжарьте его на сковороде с небольшим количеством оливкового масла первого холодного отжима.
2. Добавьте **Мякоть томатов в кубиках Romi** и готовьте все вместе не менее 15 минут.
3. Посолите и поперчите по вкусу, и дайте соусу настояться.
4. В томатный соус выложите отварные ньокки и хорошо перемешайте.
5. Готовое блюдо подавайте к столу, щедро посыпав тертой лимонной цедрой.
6. При натирании цедры старайтесь не захватывать белую часть кожицы лимона, поскольку она придаст блюду горький вкус.