

НЬОККИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ПАРМЕЗАНОМ



Время приготовления: 10 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты по-домашнему 700g 700 г
- Картофельные ньокки 800 г
- Свежий орегано по вкусу
- Сыр Пармиджано Реджано по вкусу
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Разогрейте **Протертые Томаты По-Домашнему Pomì** в сковороде с оливковым маслом первого холодного отжима и зубчиком чеснока. Готовьте все вместе на сильном огне до получения мягкой и кремовой консистенции.
2. Опустите в кипящую подсоленную воду картофельные ньокки на пару минут, а затем выложите их в сковороду с томатным соусом и доведите до готовности.
3. Подавайте ньокки, посыпав их пармезаном (возможно заменить на голландский сыр), нарезанным стружкой, и свежим орегано.