



# Ñoquis al horno con salsa cremosa de tomate Pomì



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Fácil

## Ingredientes (2 o 3 porciones)

### • Ingredientes

- Salsa de tomate rústica 24.7oz 350 gr
- Aceite de oliva 2 Cdas.
- Ajo 3 dientes, picados finamente
- Bocconcini muy frescos 5
- Caldo de pollo 1 y ½ tazas (de vegetales o agua también funciona)
- Cebolla pequeña 1, picada finamente
- Crema de leche para terminar ½ taza
- Hojitas de albahaca para decorar
- Mantequilla 1 Cda
- Ñoquis 1 paquete de 500 gr
- Queso parmesano rallado ¼ de taza
- Sal, pimienta y peperoncini al gusto

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Precalentar el horno a 200 °C
2. Calentar en una sartén la mantequilla y el aceite de oliva
3. Sofreír la cebolla por 1 minuto
4. Incorporar el ajo y sofreír hasta que la cebolla transparente (2 minutos aproximadamente)
5. Agregar la **passata rústica Pomi**, y el caldo de pollo. Dejar hervir por 5 minutos hasta que los sabores se integren
6. Sal pimentar y agregar peperoncini
7. Cuando la salsa espese, agregar la crema y dejar hervir por un minuto. Retirar del fuego
8. Hacer los ñoquis según las instrucciones del empaque, mezclarlos con la salsa de tomate en un refractario
9. Cubrir con los bocconcini y queso parmesano, llevar al horno por 20 minutos o hasta que el queso dore y la salsa burbujee
10. Decorar con albahaca fresca
11. Servir caliente con una ensalada fresca u hojitas de rúcula

- Maru Aveledo @elgatogolosoblog