

## Gnocchi All'arrabbiata



**Tiempo de preparación:** 20 min.

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes

#### ● Ingredientes

- Pulpa de tomates 500g 130 gr
- Ajo picado 3 dientes
- Azúcar 1 cucharadita
- Condimento italiano 1 cucharadita
- Copos de pimienta roja 1 cucharadita para condimentar
- Hierbas frescas para decorar
- Hoja de laurel 1 (opcional)
- Pasta de Tomate Pomi 2 cucharada
- Pimienta 13 cucharadita (o al gusto)
- Sal 1/2 cucharadita (o al gusto)
- Salsa de queso vegano opcional
- Vino tinto 1 chorrito

#### ● Condimento

- Aceite de oliva 1/2 cucharada

#### ● Relleno

- Cebolla picada 1

#### ● Salsa

- Tomates picados Pomi 1 caja

#### ● Pasta brisa

- Ñoquis 1 paquete

**Para esta receta hemos usado:**



## Preparación

La salsa Gnocchi All'Arrabbiata es dulce, picante y deliciosa. ¡La receta es vegana, sin gluten y súper fácil de hacer en menos de 20 minutos!

### Instrucciones

1. En una sartén o cacerola, calentar el aceite de oliva a fuego medio y añadir la cebolla picada. Freír durante unos 3 minutos, luego añadir el ajo y las especias, remover con una cuchara.
2. A continuación, añadir los tomates picados y llevar a ebullición.
3. Añadir una hoja de laurel (opcional), la pasta de tomate y el vino tinto (opcional), y dejar que la salsa se cocine a fuego lento durante unos 10 minutos. Remover de vez en cuando.
4. Mientras tanto, cocinar los ñoquis según las instrucciones del paquete.
5. Probar la salsa, y ajustar la sazón según sea necesario. Verter la salsa sobre los ñoquis, ¡y a disfrutar! Se puede añadir queso vegano encima (opcional). Yo agregué mi salsa de queso vegano.

### Notas de la receta

Si no te gusta demasiado el picante, añade menos de 1 cucharadita de copos de pimienta roja.

- *Ela of Ela Vegan*