

ÑOQUIS CON TOMATE Y ESCAMAS DE PARMESANO REGGIANO



Tiempo de preparación: 10 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 700 gr
- Dientes de ajo 1
- Escamas de parmesano
- Ñoquis de patata 800 gr
- Orégano fresco

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Cocer la **Tomate Ecurrido Pomì** en una sartén con aceite de oliva virgen extra y ajo a fuego fuerte.
Mientras tanto, escaldar los ñoquis de patata en agua salada y terminar su cocción en la sartén con el tomate.
Servir con escamas de Parmesano Reggiano y orégano fresco.