

Gnocchi al pomodoro - Pasta



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

10 min



Tempo di cottura

10 min



Calorie a porzione

445 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

600 g di Gnocchi di patate pronti

Per il sugo

400 g di Polpa di pomodoro

2 spicchi di Aglio

60 g di Parmigiano grattugiato

Peperoncino

1 mazzetto di Basilico

1 noce di Burro

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mettete la polpa di pomodoro in una ampia padella antiaderente con l'olio.



- Unite l'aglio sbucciato e schiacciato, aggiustate di sale e fate cuocere dolcemente per 5 minuti.
- Lavate il basilico, tagliuzzatelo e aggiungetelo alla salsa di pomodoro insieme al peperoncino (se piace), poi proseguite la cottura per altri 5 minuti.
- Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata, quando salgono a galla prelevateli con una schiumarola e trasferiteli nel condimento.
- Unite il burro e saltateli con delicatezza per qualche secondo, in modo che si insaporiscano ma facendo attenzione a non romperli.
- Servite gli Gnocchi al pomodoro con il parmigiano a parte.

I consigli di Romina

- Potete sostituire il basilico con della rucola, da aggiungere in cottura alla polpa di pomodoro.