

Ñoquis al horno con salsa cremosa de tomate Pomì

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• 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

Queso parmesano rallado: ¼ de taza
Sal, pimienta y peperoncini: al gusto

• Ñoquis: 1 paquete de 500 gr



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 Pomì*, 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 gueso dore y la salsa burbujee
- 10. Decorar con albahaca fresca
- 11. Servir caliente con una ensalada fresca u hojitas de rúcula

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 350 gr

