

# 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 queso 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

