

Gnocchi All'arrabbiata



Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 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 Pomì: 2 cucharada
- Pimienta: 13 cucharadita (o al gusto)
- Sal: 1/2 cucharadita (o al gusto)
- Salsa de queso vegano: opcional
- Vino tinto: 1 chorrito

For this recipe we used:

Tomates Troceados 130 gr



Condimento

- Aceite de oliva: 1/2 cucharada

Relleno

- Cebolla picada: 1

Salsa

- Tomates picados Pomì: 1 caja

Pasta brisa

- Ñoquis: 1 paquete

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.