

ÑOQUIS CON TOMATE Y ESCAMAS DE PARMESANO REGGIANO

Tempo di preparazione: 10 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Dientes de ajo: 1

• Escamas de parmesano:

• Orégano fresco:

• Ñoquis de patata: 800 gr



Preparación

Cocer la **Tomate Escurrido 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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 700 gr

