

## Ñoquis, tomate troceado y limón

Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Fácil

## Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra:

Cebolla roja: ½
Limón no tratado: 1

• Pimienta:

• Sal:

• Ñoquis de patata: 600 gr



## **Preparación**

Sofreír en la sartén ½ cebolla roja picada con un hilo de aceite de oliva virgen extra; añadir el **Tomate finamente troceado Pomì** y cocer un mínimo de 15 minutos. Salpimentar y dejar reposar.

Saltear con el tomate los ñoquis de patata previamente cocidos, emplatar y espolvorear con ralladura de limón abundante.

Asegurarse de no rallar la parte blanca del limón que se encuentra bajo la corteza, que daría al plato un sabor muy amargo.

## For this recipe we used:

None 300 gr

