

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

