

## Gnocchi di patate al pomodoro



### ingredienti e preparazione

calorie: **287**

- gnocchi 140 g
- pomodori in scatola 150 g
- olio extravergine di oliva 5 g
- parmigiano reggiano 5 g
- cipolla sedano carota 20 g
- sale q.b.

### Preparazione

Fate soffriggere il battuto di cipolla e sedano con l'olio. Appena è appassito unite il pomodoro, il sale e cuocete per 10 minuti circa. Nel frattempo ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, appena bolle versate gli gnocchi, attendete che vengano in superficie e scolateli con una schiumarola. E' preferibile la schiumarola allo scolapasta perché gli gnocchi in questo modo non si incollano. Aggiungere il sugo preparato precedentemente, il parmigiano e servirli ben caldi. Buon appetito!