Ñoquis al tomate

FABRICA DE PASTAS ADOLFINA

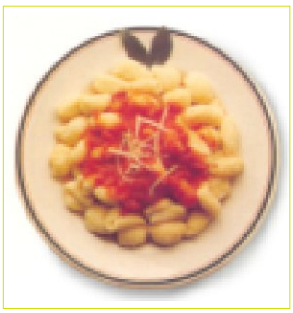
Ingredientes:

¾ Kg. de tomates maduros | 4 cucharadas soperas de cebolla picada | 2 cucharadas de aceite de oliva | ¼ cucharadita de azúcar | ¼ cucharadita de orégano | 2 dientes de ajo | sal y pimienta de molino | 2 cucharadas de perejil picado | 1 paquete de Ñoquis ADOLFINA

Preparar los Ingredientes:

Pelar y cortar los tomates. Picar la cebolla, el perejil y los dientes de ajo.

Preparación de los canelones:

Introdúzcalos en agua hirviendo salada y sáquelos con la espumadera cuando floten en la superficie. Prepare la salsa de tomates. En una cacerola, rehogue la cebolla picada en el aceite de oliva entre 4 y 5 minutos, hasta que esté transparente, sin tomar color.Agregue las ¾ partes del tomate troceado, el azúcar, el orégano y el ajo picado. Sazone. Cocine de 10 a 15 minutos a fuego bajo, hasta que quede una salsa espesa.Añada, removiendo, el resto del tomate y cocine uno o dos minutos más. Incorpore perejil y sirva.

Nota: Puede agregar a la salsa blanca 3 cucharadas de puré de tomates.