

LA RECETA DE HOY



Gnocchi con salsa de tomate y queso

Ingredientes

- ½ cebolla blanca picada
- 2 dientes de ajo rallados
- 500 ml de puré de tomate
- Sal y pimienta
- 350 g gnocchi
- 50 g queso mozzarella rallado
- 30 g queso parmesano rallado
- 6 hojas albahaca picadas

Preparación

Precalentar una sartén a temperatura media. Agregar el aceite de oliva y la cebolla. Cocinar entre 5 y 8 minutos o hasta que la cebolla quede transparente. Agregar el ajo y mezclar constantemente por un

minuto.

Añadir el puré de tomate, sal y pimienta. Mezclar y dejar espesar entre 2 y 5 minutos. Apagar el fuego.

En una olla, cocinar los gnocchi en abundante agua con sal, a medida que salen a flote, retirar y añadir a la sartén con la salsa. Ir mezclando para que no se peguen. Calentar nuevamente la salsa con los gnocchi, cuando hierva, añadir los quesos, luego la albahaca y mezclar. Servir caliente.

EL TIEMPO

Concepción | Hoy

07:00/ 3°

12:00/ 7°

16:00/ 12°

20:00/ 9°



Nublado

Mañana

Min/1° | Max/11°



Soleado

Indice Radiación

Indice 1

Riesgo Bajo

EMERGENCIAS

Ambulancias	131
Bomberos	132
Carabineros (emergencias)	133
PDI	134
Fonodrogas	135
Socorro Andino	136
Información Policial	139
Fonoacción Sernac	143
Fono Niños	147
Conaf	130
Violencia de género	144
Delitos Sexuales	225657425
Alcohólicos Anónimos	227771010

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.