

# Crispy Ñoquis al Ajo

con Salsa de Tomate Picante ¡sin horno!



holaveggie

🕒 15 minutos

📊 Fácil

🏷️ Sabores de Italia

🏷️ Fácil limpieza y preparación

Somos fanaticxs de las picadas y de las comidas sencillas pero deliciosas, por eso te traemos estos ñoquis tan originales como ricos: los salteamos hasta que queden crujientes, le agregamos ajo, hacemos una salcita express y decoramos con un poco de queso rallado de almendras.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

## Ingredientes en la caja



ñoquis  
350  
gr



lata de tomate  
1  
un



diente de ajo  
1  
un



rawmesan  
3  
cda



manejo de perejil

1  
un



pasta picante

1 ½  
cdita



condimento  
italiano  
1  
cda



mozza de almendras

50  
gr

## Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de Oliva Extra Virgen
- ✓ Pimienta

## Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Bowl para servir

Nutrición por porción: Calorías 500 kcal, Grasas 18 g, Carbohidratos 76 g, Proteínas 13 g

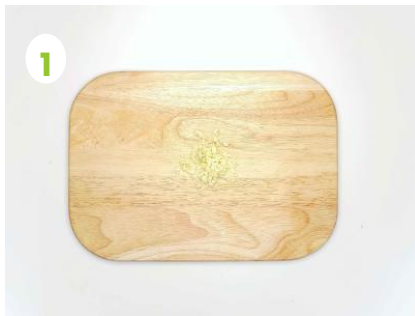
Cocinando para  
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

# Crispy Ñoquis al Ajo

## con Salsa de Tomate Picante ¡sin horno!!



### 1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Leé la receta completa antes de empezar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Picá las **hojas y los tallos del perejil** en pedazos grandes.
- Pelá el **ajo** y rallalo finamente hasta formar una pasta.
- Picá bien chiquita la **mozzarella de almendras**.

Cocinando para  
**4**

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.



### 2 – TOSTÁ LOS ÑOQUIS


- Reservá una cucharada de **rawmesan** para el paso 3.
- En una sartén grande (antiadherente, si tiene una), calentá 2 (4) cucharadas de aceite de oliva a fuego medio-alto hasta que esté caliente. Agregá los **ñoquis** en una capa uniforme. Cociná, sin revolver, de 2 a 3 minutos, o hasta que estén ligeramente dorados.
- Agregá el **condimento italiano**; condimentá con sal y pimienta. Seguí cocinando, revolviendo con frecuencia, de 2 a 3 minutos, o hasta que los **ñoquis** estén dorados y bien cocidos.
- Transferí a un bowl o fuente; agregá la cantidad de **pasta de ajo** que desees, la **mozza picada** y el **rawmesan**. Mezclá para cubrir. Probá, luego sazóná con sal y pimienta a gusto y reservá.



### 3 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- En la misma sartén sin limpiar, agregá el **tomate en lata** y la cantidad de **pasta picante** que desees, dependiendo de qué tan picante quieras que sea; condimentá con sal y pimienta.
  - Cociná a fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente, de 1 a 2 minutos, o hasta que se caliente por completo.
  - Serví los **ñoquis** terminados con la **salsa** a un lado. Decorá los **ñoquis** con el **perejil picado** y esparcí el **rawmesan reservado** sobre la salsa.
- ¡A comeeeeer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

