gnocchis a la italiana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Mari Carmen Ayu



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

receta para esos días perezosos pero con ganas de comer bien

Ingredientes para 2 personas :

- *bolsa de gnocchis de 400 gr*
- *Tomate Frito*
- *mozzarella 50 gr*
- *oregano*
- *sal*

Preparación:

Paso 1

cocemos los gnocchis según indique la bolsa pero en el agua de cocerlos incluimos el tomate frito asiq cogen bien de sabor. cuando ya quede poco líquido añadimos el queso y el orégano.