

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 500 g di pomodori maturi,
- olio d'oliva,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Lavare i pomodori, privarli dei semi, tagliarli a pezzi, metterli in una terrina e condirli con abbondante basilico, olio, sale e pepe.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, versarli nella terrina, girarli bene e servire.