



## Νιόκι με σάλτσα ντομάτας & ψητής πιπεριάς

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά

### Υλικά:

1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

3 πιπεριές Φλωρίνης, σε λάδι

2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

**[400 γρ. ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Τοματάκια Ολόκληρα Αποφλοιωμένα](#)**

300 ml ζωμός λαχανικών ή νερό, καυτό

725 γρ. νιόκι πατάτας

6-8 φύλλα βασιλικού, χοντροκομμένα

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

### Υλικά για το σερβίρισμα:

αλμυρό τυρί, τριμμένο, της επιλογής μας

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση**

- 1) Βάζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα 4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 6-8 λεπτά.
- 2) Ψιλοκόβουμε τις πιπεριές μαζί με τα σκόρδα και τις μεταφέρουμε στην κατσαρόλα. Σοτάρουμε για 5 λεπτά, αλατοπιπερώνουμε προσθέτουμε τα **[Τοματάκια Ολόκληρα Αποφλοιωμένα ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)** και το νερό και αφήνουμε να βράσει για 10-15 λεπτά.
- 3) Λιώνουμε τα τοματάκια με ένα πιρούνι, ρίχνουμε τα νιόκι και συνεχίζουμε το βράσιμο για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τον βασιλικό, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 4) Σερβίρουμε με τριμμένο τυρί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.