

GNOCCHETTI AL CONIGLIO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 300 g di pomodori,
- 200 g di polpa di coniglio arrosto,
- 30 g di olive nere snocciolate,
- basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- rosmarino,
- 4 gocce di tabasco,
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe nero in grani.

Pelate i pomodori, che dovranno essere maturi ma sodi, svuotateli dei semi e riduceteli a dadini.

Raccogliete in una ciotola la dadolata di pomodoro, la polpa di coniglio a cubetti, le olive tritate grossolanamente, 1 cucchiaino di trito aromatico (basilico, aglio, rosmarino), qualche goccia di Tabasco, una manciata di pepe e 100 g di olio; lasciate marinare il tutto per 4 ore.

Intanto lessate e raffreddate la pasta.

Trascorso il tempo indicato, salate la marinata e mescolatela con gli gnocchetti.