

GNOCCHETTI ALLA SALSA DI POMODORI SECCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo gnocchetti sardi freschi di farina semi-integrale,
- 8 pomodori secchi,
- 1 carota piccola,
- 1/2 gambo di sedano tenero,
- olio d'oliva extra-vergine,
- ricotta infornata.

Mentre bolle l'acqua per la pasta mettere nel mixer i pomodori, la carota, il sedano; frullare il tutto facendo scendere a filo un po' d'olio per emulsionare la salsa.

Quando la pasta è cotta condire con la salsa cruda e ricotta infornata grattugiata.