

GNOCCHETTI ALLA SARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 100 g di salsiccia morbida sarda,
- 1 kg di pomodori,
- 100 g di formaggio pecorino sardo stagionato,
- cipolla,
- basilico,
- sale,
- olio d'oliva,
- 1 puntina di zafferano.

Sbucciare e passare al setaccio il pomodoro.

Tagliare la salsiccia a cubetti, farla rosolare in un tegame con la cipolla affettata finemente e olio, quindi unire la passata di pomodoro e una puntina di zafferano.

A metà cottura, aggiustate di sale e unite il basilico.

Lasciar cuocere lentamente per 55 minuti.

Scolate i gnocchetti, metterli in una capace zuppiera e condirli con il sugo e il pecorino grattugiato abbondante.