
GNOCCHETTI ALLA SMERALDINA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di salsiccia fresca,
- 30 g di finocchietto selvatico,
- 5 cl di vermentino,
- 200 g di salsa di pomodoro,
- 15 g di cipolla,
- 3 fette di formaggio peretta,
- 250 g di gnocchetti sardi freschi,
- 30 g di formaggio parmigiano.

Tagliare la salsiccia a rondelle, fare soffriggere la cipolla, aggiungere la salsiccia e fare rosolare, bagnare con il vino e fare evaporare.

Aggiungere la salsa di pomodoro, il finocchietto selvatico tritato, e fare cuocere per circa 45 minuti.

Aggiustare il sapore.

Aggiungere i gnocchetti precedentemente cotti e saltarli spolverandoli con il parmigiano.

Disponeteli in una pirofila, deponetevi sopra la peretta fresca e gratinare in forno per qualche minuto.