

GNOCCHETTI E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gnocchetti sardi,
- 200 g di fagioli borlotti,
- 200 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 300 g di pomodori pelati,
- formaggio pecorino grattugiato,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- prezzemolo,
- basilico.

Lessare gli gnocchetti in abbondante acqua salata.

Rosolare la pancetta a dadini in una padella antiaderente, unire un trito di basilico, prezzemolo e cipolla, poi aggiungere i pelati.

Far insaporire per alcuni minuti.

Aggiungere i fagioli lessati e cuocere ancora.

Scolare gli gnocchetti, versarli in una zuppiera e condirli con il sugo e i formaggi grattugiati.