

GNOCCHETTI E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 1 cipolla,
- 200 g di ricotta,
- 400 g di pomodori pelati,
- poco olio d'oliva,
- prezzemolo,
- sale,
- 1 macinata di pepe nero.

Affettare al velo la cipolla e rosolarla in poco olio, unire i pelati e cuocere per 10 minuti a fuoco vivo.

Aggiungere il prezzemolo tritato e la ricotta passata al setaccio e amalgamare bene.

Lessare gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con la salsa di pomodoro e ricotta e una macinata di pepe nero.