
GNOCCHETTI SARDI AI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 1 kg di pomodori pelati,
- 50 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- basilico,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tritare cipolla, pancetta e basilico e farli rosolare in 6 cucchiaini di olio.

Quando la cipolla sarà imbiandita unire i pomodori schiacciati con una forchetta, l'aglio intero, sale e pepe.

Far cuocere per circa 40 minuti a fuoco basso.

Lessare gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il sugo e il pecorino grattugiato.