

---

## GNOCCHETTI SARDI CON SUGO DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 1 cipollina,
- 1 spicchio di aglio,
- 50 g di lardo,
- 800 g di polpa di pomodoro,
- prezzemolo,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipollina e lasciatela rosolare nell'olio con un trito di lardo, aglio, prezzemolo.

Aggiungete la polpa di pomodoro e lasciate addensare.

Poco prima di toglierlo dal fuoco aggiungete un'abbondante manciata di basilico tritato.

Fate bollire una grossa pentola d'acqua salata e buttatevi a cuocere i malloreddus che devono bollire circa mezz'ora.

Sgocciolateli e conditeli con sugo di carne o sugo di pomodoro.

Cospargete di pecorino grattugiato.

Poi coprite la zuppiera con un piatto ed un panno di lana per una mezz'oretta in modo che tutti i sapori si amalgamino bene.

In Sardegna questo indugio è d'obbligo e si dice a stuffai.