

GNOCCHETTI SARDI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina di semola,
- sale,
- un pizzico di zafferano,
- acqua.

Per condire:

- una cipolla,
- mezzo bicchiere di olio,
- 500 g di pomodori maturi,
- sale,
- pepe,
- abbondante pecorino sardo grattugiato.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela di sale e unitevi lo zafferano; versate nell'incavo centrale un bicchiere circa di acqua tiepida e cominciate a lavorare, prima con la punta delle dita, poi sempre più energicamente, con le mani, fino a che avrete ottenuto un impasto sodo ed elastico.

Ricavate da questo dei piccolissimi gnocchetti (non più grossi di un fagiolo), che passerete poi, uno alla volta, su un setaccio dal fondo di refe.

Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate un semplicissimo sugo di pomodoro: ponete ad appassire la cipolla nell'olio e unitevi i pomodori passati al setaccio o al frullatore; salate, pepate e fate asciugare bene il sugo.

Scolate quindi gli gnocchetti, disponeteli nella terrina di servizio, conditeli con il sugo preparato e spolverizzateli di pecorino.

Serviteli subito, ben caldi.