

PRIMI PIATTI

## Ciciones

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

400 g di semola  
sugo di carne  
pecorino grattugiato  
zafferano  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere sulla spianatoia la semola, unire un pizzico di sale e pochissimo zafferano diluito in un bicchiere di acqua tiepida. Impastare bene, aggiungendo eventualmente acqua, sino ad avere un impasto ben legato e piuttosto sodo. Tagliare da esso gli gnocchi che dovranno essere piccolissimi e passarli uno alla volta su un setaccio dal fondo di rete ritorto. Lessarli poi in abbondante acqua salata per circa mezz'ora, scolarli accuratamente e condirli con sugo di carne. Servirli cosparsi di abbondante pecorino .