

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi con la ricotta

di: *Rainbow*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

500 g di gnocchetti sardi
300 g di ricotta di pecora
1 salsiccia
1 scalogno
poco basilico 4 cucchiari di passata di pomodoro
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
pepe e sale.

PREPARAZIONE

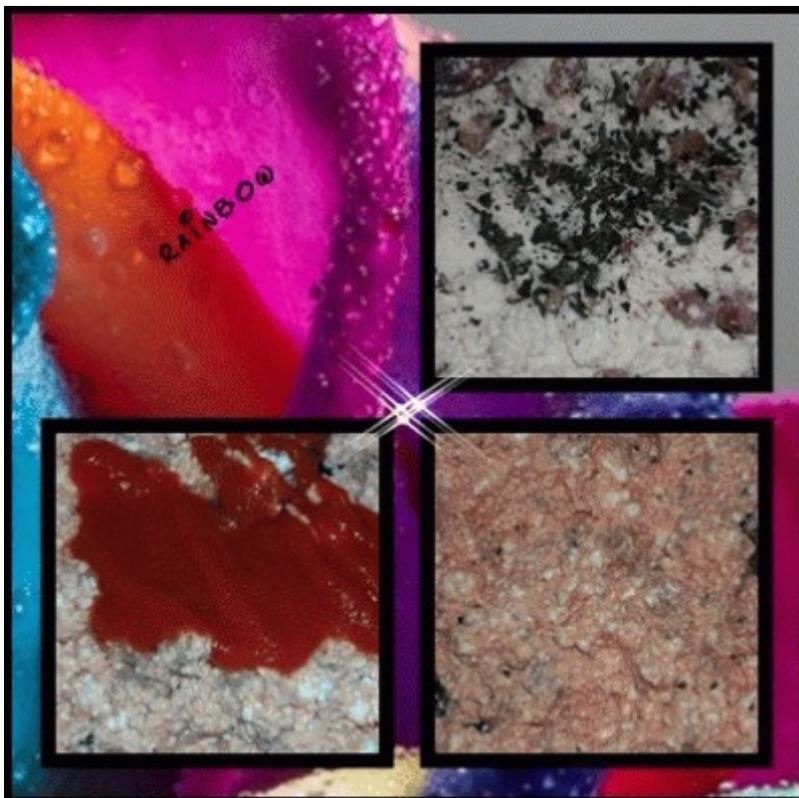
1 Tritare lo scalogno e fatelo rosolare in una padella con l'olio.

Aggiungete la salsiccia tagliata a tocchetti e cuocere bene.

Togliete dal fuoco, aggiungere la ricotta, un pò di basilico tritato, pepe e 4 cucchiari di passata di pomodoro.

Mescolare bene.





- 2 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare gli gnocchetti, scolateli ed uniteli al sugo.



