

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi con ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **gnocchetti sardi con ricotta** costituiscono un primo piatto davvero sostanzioso: pasta condita con un bel sugo che vede come protagonista la ricotta ben insaporita da un bel soffritto di cipolla e salsiccia, il tutto colorato dalla passata di pomodoro.

Gli gnocchetti sardi, chiamati malloreddus, sono una pasta appartenente, ovviamente, alla tradizione gastronomica sarda. Quelli tradizionali sono assolutamente realizzati con pasta fresca di sola semola di grano duro, acqua e sale, si chiamano gnocchetti perchè per la loro realizzazione si procede allo stesso modo che per gli gnocchi: si prende un pezzo d'impasto si fa rotolare sul piano

fino ad ottenere un cilindro lungo e piuttosto sottile che andrà tagliato a tocchetti di circa 2 cm. Ciasun tocchetto dovrà poi essere passato sul tradizionale rigagnocchi, per realizzare la classica rigatura.

Noi abbiamo utilizzato degli gnocchetti sardi secchi, la classica pasta che trovate anche al supermercato e pensiamo che possa essere un buon compromesso se non avete il tempo di farli a mano.

INGREDIENTI

GNOCCHETTI SARDI secchi - 400 gr

RICOTTA DI PECORA 300 gr

SALSICCIA DI MAIALE 1

SCALOGNO 1

BASILICO o surgelato o semi-secco - 4

foglie

PASSATA DI POMODORO 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare degli gnocchetti sardi con ricotta davvero spaziali, dovrete iniziare dal sugo di condimento a partire dal soffritto. Versate l'olio extravergine d'oliva in una padella piuttosto capiente. Non ne utilizzate molto perchè questo sugo prevede l'utilizzo della salsiccia già grassa di per sè.

Pulite e tritate uno scalogno molto finemente ed unitelo alla padella. L'utilizzo dello scalogno, in questo caso, è per conferire al sugo quel sapore tipico a metà tra la cipolla e l'aglio.



2 Prendete la salsiccia e rimuovete il budello, quindi sbriciolatela a mano facendola ricadere nella stessa padella con il soffritto. Accendete il fuoco ad intensità vivace e fate rosolare per bene fino a che la salsiccia non abbia preso un bel colore dorato.



3 Quando la salsiccia è ben dorata e soffritta potrete aggiungere il pomodoro, ne basta poco giusto per colorare il sugo. Insaporite di sale, sempre considerando che la salsiccia è saporita e dovrete regolarvi di conseguenza.

Lasciate cuocere il tutto per una decina di minuti o fino a che il sugo non sia sufficientemente ristretto.



4 Nel frattempo portate una pentola colma d'acqua a bollore e quando spicca il bollore potete salare con del sale grosso. Tuffate la pasta e portatela a cottura al dente.





5 L'ultimo tocco per il sugo: aggiungete la ricotta e mescolate molto bene. Insaporite, infine, il condimento con il basilico che potete utilizzare nella sua versione fresca sminuzzato a mano, il basilico congelato sicuramente meno saporito oppure la versione semi-secca. La versione semi-secca è molto particolare perchè non è completamente disidratata ma si conserva molto molto bene e conserva altrettanto bene anche tutte le proprietà organolettiche dell'ingrediente.



6 E' giunto il momento di scolare gli gnocchetti, prelevateli dall'acqua di cottura, trasferiteli direttamente in padella con il sugo e mantecate molto bene mescolando o facendo saltare

il contenuto della padella.



7 Servite gli gnocchetti sardi con ricotta ancora ben caldi.



CONSIGLIO

Non mi piace molto la ricotta di pecora, posso usare quella di mucca?

Le ricette sono sempre modificabili in base ai propri gusti anche se in questo caso la ricotta di pecora è proprio ciò che ci vuole: si tratta di una ricetta sarda, quindi la tradizione sarda chiama assolutamente la ricotta di pecora e poi la ricotta di pecora conferisce sicuramente più sapore al piatto. Se proprio non ti va, cambia pure ma avrai sicuramente un risultato diverso.

Ottimi gli gnocchetti sardi, mi consigli qualche altra ricetta?

Questi con [sugo di cinta](#) è proprio il top, un vero gemellaggio tra le terre di Toscana e la Sardegna, gemellaggio che per esempio nella pastorizia è già collaudato da molto tempo. Altrimenti per ripercorrere un vero classico sardo, provali [alla campidanese](#)...sono davvero una delizia!