

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi con salciccia, funghi e curry

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

gnocchetti sardi
salciccia estratta dal budello
olio
cipolla
vino bianco
funghi trifolati
1 confezione di panna da cucina
curry.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere la cipolla nell'olio, e quando è dorata unire la salciccia e rosolarla bene, quindi sfumare col vino bianco.

In un'altra padella preparare i funghi trifolati.

Quando la salciccia è pronta, unire i funghi, la panna e cuocere per pochi minuti. Infine unire il curry.

Cuocere gli gnocchetti sardi e saltarli in padella con il sugo.

