

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

500 g di semola di grano duro

zafferano

sale

pecorino sardo grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto versando sulla farina una puntina di zafferano, diluita in un bicchiere di acqua tiepida, e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto fino a che sia compatto e sodo e poi tagliatelo in pezzi che rotolerete sulla farina e formate dei cordoncini fini. Tagliate i cordoncini a pezzetti lunghi circa 2 cm. e rotolateli su di un piano finemente rigato dandogli forma allungata (la loro forma tipica). Poneteli su una tovaglia infarinata per farli asciugare. Cuoceteli in abbondante acqua salata bollente. Scolateli e conditeli con sugo di pomodoro e salsiccia e spolverateli con pecorino sardo grattugiato.