

PRIMI PIATTI

# Malloreddus alla campidanese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

1/2 kg di malloreddus  
400 g di salsiccia suina fresca  
olio extravergine d'oliva  
1 cipolla  
400 g di passata di pomodoro  
150 g di pecorino grattugiato  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente la cipolla e farla rosolare insieme alla salsiccia tagliata a tocchetti nell'olio extravergine d'oliva. Aggiungere la passata di pomodoro e il sale e far cuocere a fuoco lento fino a quando il sugo si sarà un po' addensato. Nel frattempo far cuocere i malloreddus in abbondante acqua salata. Scolarli al dente condirli con la salsa preparata, con del pecorino grattugiato e servire caldo.