

PRIMI PIATTI

Malloreddus con la salsiccia sarda

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Mi hanno regalato della splendida pancetta fatta in casa ed ho iniziato a pensare a come renderle giustizia, apro la dispensa e cosa vedo?

Malloreddus, salsiccia sarda, zafferano, la salsa della suocera e.....bingo!!! Ho seguito una ricetta tradizionale sarda, aggiungendo solamente un battuto di pancetta per dare ancora più sapore.

INGREDIENTI

- 180 g malloreddus
- 100 g salsiccia sarda con o senza finocchietto
- 50 g pancetta arrotolata
- 1 bustina zafferano
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- pelati o salsa di pomodoro
- olio evo
- sale e pepe
- pecorino da grattare.

PREPARAZIONE

1 Tagliamo molto finemente la cipolla e l'aglio.



2 Prepariamo un battuto con la pancetta e un trito fine con la salsiccia.

Scaldiamo l'olio in una casseruola, uniamo gli odori, lasciamoli imbriondire ed uniamo il battuto e la salsiccia.



- 3 Lasciamo andare per qualche minuto ed aggiungiamo la salsa, un po' d'acqua calda e lo zafferano, regoliamo di sale e di pepe, abbassiamo la fiamma, copriamo e lasciamocuocere per un'ora aggiungendo liquido all'occorrenza.



- 4 Cuociamo i malloreddus, finiamoli in padella, serviamo e BUON APPETITO!!!!!!!!!!!!