

PRIMI PIATTI

Malloreddus con crema di formaggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Malloreddus a casu furriau, pasta tipica sarda, nota anche come **gnocchetti sardi**, ma il termine preciso è **malloreddus**.

Malloreddus a casu furriau, un nome poco noto per tanti, il suo significato è più o meno malloreddus con formaggio rimestato, mescolato, fatto sciogliere in pentola per ottenere una crema.

In questa **ricetta**, i malloreddus vengono appunto serviti con una crema di formaggio molto saporita, realizzata con abbondante pecorino fresco e zafferano.

Questa è una **ricetta sarda** povera molto antica e la sua preparazione, vista la presenza della crema di

formaggio, ricorda la tanto nota [cacio e pepe alla romana](#).

Per preparare i malloreddus, ti serviranno solo pochi minuti, puoi già mettere a bollire l'acqua per la pasta mentre prepari i restanti ingredienti, semplice e veloce, no?

INGREDIENTI

MALLOREDDUS gnocchetti sardi - 320 gr
PECORINO FRESCO o semistagionato -
250 gr
ZAFFERANO 1 bustina
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Prepara una pentola con abbondante acqua, portala a ebollizione, aggiungi il sale e i malloreddus.





- 2** Prepara il pecorino: puoi tagliarlo a piccoli pezzetti o grattugiarlo, meglio se pecorino fresco. Se non trovi del pecorino freschissimo, puoi utilizzare anche un semistagionato, possibilmente un pecorino dal gusto non troppo intenso.

Versa il pecorino in una ciotola, metti la ciotola su una pentola e fai sciogliere il pecorino a bagno maria. Aggiungi un mestolo di acqua di cottura e lo zafferano, mescola bene il tutto fino ad ottenere una crema. Se la crema risulta molto densa, aggiungi ancora un po' di acqua di cottura fino a che non risulti leggermente più fluida.





3 Scola i malloreddus e condiscili con la crema di pecorino preparata, aggiungi un mestolo di

acqua di cottura solo se necessario.





4 Condisci i malloreddus con un pizzico di pepe possibilmente macinato al momento.

I malloreddus a casu furriau sono pronti, non ti resta che servirli subito.



CONSERVAZIONE

I malloreddus a casu furriau non si adattano ad essere conservati, ti consigliamo di prepararli e servirli subito.

CONSIGLIO

Se vuoi una variante per questa ricetta, prova a cuocere i malloreddus con del brodo al posto dell' acqua, procedendo allo stesso modo con la crema di pecorino.