

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti alla salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

GNOCCHETTI SARDI 400 gr  
PANCETTA AFFUMICATA 50 gr  
SALSICCIA 400 gr  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
CIPOLLA 1  
POMODORO PELATO 500 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
PECORINO ROMANO 50 gr  
MOZZARELLA facoltativa - 100 gr  
SALE

## Preparazione

**1** Rosolate in olio sedano, carota e cipolla tritati, unite 2 spicchi di aglio (che leverete successivamente) e peperoncino.

Aggiungete il pomodoro a pezzi, un pezzo di pancetta affumicata ridotta a quadretti che assieme alla salsiccia sbriciolata (meglio fresca e comunque non troppo stagionata) avete in precedenza saltato in padella.

Cuocete lentamente finchè tutto torna all'olio aggiustando di sale e peperoncino. Condite gli gnocchi, lessati al dente, assieme al pecorino grattugiato e formaggio filante (anche mozzarella) tagliato a pezzetti.

## Note