

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi alla salsiccia

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

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



Gli gnocchetti sardi alla salsiccia sono un piatto ricco e pieno di sapore!

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

Ricetta fornita dall'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Sassari