

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi con sugo di salsiccia di cinta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Un piatto verace, come si suol dire: gli gnocchetti sardi con sugo di salsiccia di cinta. Un primo piatto che può essere considerato anche piatto unico, il sapore deciso della cinta e la presenza degli gnocchetti sardi appagheranno sia le vostre papille gustative che il vostro stomaco. Non ci sono più scuse, anzi avrete la scusa pronta per una bella gita in Toscana alla ricerca dell'originale cinta senese!

INGREDIENTI

GNOCCHETTI SARDI 400 gr
SALSICCIA DI MAIALE cinta - 8
CIPOLLE media - 1
CONCENTRATO DI POMODORO ½
cucchiari da tavola
PASSATA DI POMODORO 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella con un bel giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete uno spicchio d'aglio intero e la cipolla tritata finemente e fate prendere calore.



- 2 Quindi aggiungete la salsiccia a pezzi, eliminando il budello e fatela rosolare bene.



- 3 Aggiungete ora il concentrato di pomodoro e due cucchiari di salsa di pomodoro così da sciogliere bene il concentrato.



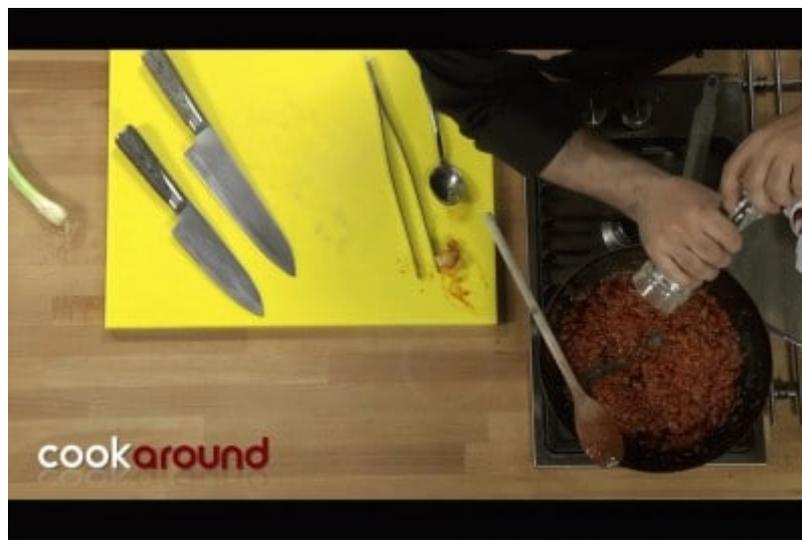
- 4 Quando si è sciolto il concentrato aggiungete la salsa di pomodoro restante e lasciate cuocere a fiamma bassa, girando di tanto in tanto.



- 5 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portatela a bollire. Quando l'acqua bolle, aggiungete il sale e tuffateci gli gnocchetti.



- 6 Quando il sugo è diventato denso, spegnete il fuoco ed eliminate lo spicchio d'aglio. Assaggiate e se necessario aggiungete altro sale e del pepe a piacere.



- 7 Scolate la pasta e amalgamatela con il sugo; quindi spolverate con il parmigiano grattugiato e mescolate.





- 8 Servite gli gnocchetti con una spolverata di parmigiano e di pepe.