

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti sardi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

500 g di semola di grano duro  
zafferano  
sale  
pecorino sardo grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate l'impasto versando sulla farina una puntina di zafferano, diluita in un bicchiere di acqua tiepida, e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto fino a che sia compatto e sodo e poi tagliatelo in pezzi che rotolerete sulla farina e formate dei cordoncini fini. Tagliate i cordoncini a pezzetti lunghi circa 2 cm. e rotolateli su di un piano finemente rigato dandogli forma allungata (la loro forma tipica). Poneteli su una tovaglia infarinata per farli asciugare. Cuoceteli in abbondante acqua salata bollente. Scolateli e conditeli con sugo di pomodoro e salsiccia e spolverateli con pecorino sardo

grattugiato.