

PRIMI PIATTI

Malloreddus a sa campidanesea

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER GLI GNOCCHETTI (RICETTA BASE)

- 400 g di semola di grano duro rimacinata
- 1 bustina di zafferano
- 2 pizzichi di sale
- 1 bicchiere d'acqua tiepida

PER IL SUGO ALLA CAMPIDANESE

- 500 g di salsiccia suina fresca
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 busta zafferano
- 1 l di passata di pomodoro
- 300 g di pecorino grattugiato
- basilico
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli gnocchetti, disporre la semola a fontana, sciogliere 2 pizzichi di sale in un bicchiere d'acqua tiepida insieme alla bustina di zafferano e versare il tutto al centro della fontana; versarla poco a poco, e man mano che l'impasto assorbe.



- 2 Lavorare bene l'impasto, finchè diventi piuttosto compatto.



- 3 Ricavare dalla massa dell'impasto una pallottola della grandezza di un pugno e, con le mani, farla rotolare avanti e indietro perchè si allunghi fino a diventare un cordone di circa mezzo centimetro, tagliare il cordone in tocchetti di uno-due centimetri.



- 4 Posare ogni tocchetto su una superficie rigata, un crivello, o sul dorso della grattuggia e, con il pollice, imprimere un veloce movimento rotatorio che lo faccia avvolgere su sè stesso.

Si otterrà, in questo modo, il classico malloreddu, con la parte esterna rigata e la parte interna liscia e cava.



- 5 Posare i malloreddus preparati su una tovaglia, tenendoli staccati l'uno dall'altro.



6 Cuocerli infine, come una qualsiasi pasta, in abbondante acqua salata.



7 Ecco gli ingredienti per la preparazione del sugo.



8 Tritare finemente la cipolla e l'aglio e farli soffriggere in olio extravergine d'oliva.

A doratura ultimata, unire la salsiccia sgranata nell'olio extravergine d'oliva.

Fare cuocere dolcemente la salsiccia per circa 15 minuti.



9 Aggiungere la passata di pomodoro e il sale e far cuocere per circa 1 ora a fuoco lento fino a quando il sugo si sarà un po' addensato.



10 10 minuti prima del termine della cottura, aggiungere una bustina di zafferano sciolta in poca acqua.

Nel frattempo far cuocere i malloreddus in abbondante acqua salata. Scolarli al dente, condirli con la salsa preparata, del pecorino grattugiato e del basilico tritato fine.

Far mantecare in padella.



