



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Ciciones con salsiccia



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 50 minuti Tempo

Attrezzatura : **Padellino antiaderente, pentola, pirofila**

Ingredienti

- 360 g di semola
- 1 bustina di zafferano
- sale
- 1 dl di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 300 g di salsiccia sarda fresca
- 2 dl di vino bianco secco
- 400 g di pomodori maturi
- 100 g di pecorino sardo
- sale e pepe

Preparazione Ciciones con salsiccia

Passo 1.

Pasta degli gnocchi: Tostate lo zafferano in un padellino antiaderente e poi scioglietelo in poca acqua tiepida.

Passo 2.

Versate la semola su una spianatoia, aggiungete sale e zafferano.

Passo 3.

Impastate aggiungendo acqua fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

Passo 4.

Formate con la pasta così ottenuta tanti bastoncini che dovrete tagliare a pezzetti lunghi 2 cm.

Passo 5.

Disponete i ciciones su un piano infarinato.

Passo 6.

Sbollentate, spellate, private dei semi e sminuzzate i pomodori.

Passo 7.

Tritate lo spicchio d'aglio e il prezzemolo, soffriggeteli in olio extravergine d'oliva.

Passo 8.

Aggiungete il pepe e la salsiccia spellata e sbriciolata, sfumate con il vino bianco e quando il liquido sarà assorbito, aggiungete lapolpa di pomodoro precedentemente preparata.

Passo 9.

Coprite e fate sobbollire lentamente il sugo per circa 30 minuti.

Passo 10.

Bollite i cicioni in abbondante acqua salata per circa 10 minuti.

Passo 11.

Scolateli e distribuitene un primo strato in una pirofila, versatevi sopra il sugo di salsiccia e un'abbondante manciata di pecorino grattugiato, fate un altro strato di gnocchi e di sugo.

Passo 12.

Spolverizzate con il resto del pecorino e portate subito in tavola, dove mescolerete prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)