



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

Gnocchetti sardi al pecorino



4 Persone

secondi Categoria

difficile Difficoltà

1 ora e 40 minuti più 24 ore di asciugatura degli gnocchetti Tempo

Attrezzatura : **un tegame, grattugia a fori larghi, una ciotola, petola**

Ingredienti

- 400 g di semola di grano duro
- 1/2 bustina di zafferano
- 250 g di pecorino sardo fresco
- 200 g di salsiccia
- 100 g di carne tritata
- 1 cipolla
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 300 g di passata di pomodoro
- sale

Preparazione Gnocchetti sardi al pecorino

Passo 1.

Lavorate su una spianatoia la semola con acqua tiepida e la mezza bustina di zafferano fino ad ottenere una pasta omogenea ed elastica.

Passo 2.

Taglite la pasta in piccoli pezzi e lavorateli con le dita per dare la forma di cilindretti che passerete su una tavoletta rigata per dare la caratteristica forma degli gnocchi.

Passo 3.

Fate asciugare gli gnocchetti per 24 ore.

Passo 4.

Soffriggete in un tegame la cipolla tritata finemente, la salsiccia (privata della pelle) e la carne tritata, fate rosolare per 10 minuti.

Passo 5.

Aggiungete la passata di pomodoro, mescolate e cuocete per 1 ora, salate a piacere.

Passo 6.

Mentre il sugo cuoce, grattugiate il pecorino con una grattugia a fori larghi, mettetelo in una ciotola e fatelo ammorbidire a bagnomaria.

Passo 7.

Lessate gli gnocchetti e aggiungete un paio di cucchiaino di acqua di cottura al pecorino in modo da formare una crema.

Passo 8.

Condite gli gnocchetti con il pecorino e il sugo.

Note

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