



(<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 cucchiaio 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>)