

## «Gnocchetti sardi alla campidanese»

SARDEGNA

In collaborazione con

LA CUCINA  
ITALIANA



### Ingredienti:

400 g di malloreddus  
poco olio extravergine  
½ spicchio d'aglio  
poco peperoncino  
100 g di salsiccia fresca

200 ml di salsa di pomodoro  
un pizzico di zafferano di San  
Gavino  
qualche foglia di basilico  
60 g di pecorino grattugiato



### Come Fare:

Rosolare a fuoco medio la salsiccia sbriciolata con poco olio extravergine d'oliva; profumare con poco aglio e peperoncino e unire la salsa di pomodoro: bollire due minuti e profumare con lo zafferano di San Gavino e qualche foglia spezzettata di basilico.

Cuocere gli gnocchetti sardi al dente in abbondante acqua bollente e salata; scolare e condire con la salsa ben calda. Completare con il pecorino grattugiato. Servire.