Pomì
O Così. O Pomì.

Gnocchetti sardi al forno con sugo piccante di salsiccia e provola



Tempo di preparazione: 80 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla bianca: 1/2
- Gnocchetti sardi: 350 gr
- Olio d’oliva: 3-4 cucchiai
- Pecorino grattugiato: 70 gr
- Pepe: q.b.
- Peperoncino rosso fresco: 1
- Provola: 150 gr
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 250 gr
- Semi di finocchio: 1 cucchiaino
- Vino rosso: 1 bicchiere

Preparazione

In una capiente padella antiaderente fate insaporire l’olio con l’aglio e il peperoncino mondato e tritato. Aggiungete la cipolla bianca affettata sottilmente e fatela stufare aggiungendo se necessario poca acqua calda. Unite i semi di finocchio e fateli tostare per 1 minuto mescolando, quindi aggiungete la salsiccia privata del budello e precedentemente sgranata. Fatela rosolare fino a quando avrà cambiato colore. Sfumate con il vino e fate evaporare a fiamma vivace, versate quindi nella padella la ***Passata di Pomodoro***, salate, pepate e unite un mestolo scarso di acqua. Portate a bollore, coprite e abbassate la fiamma. Proseguite la cottura per ulteriori 30 minuti circa.

Lessate gli gnocchetti in acqua bollente salata e scolateli molto al dente. Trasferiteli in una ciotola insieme al condimento preparato, al pecorino grattugiato e a metà della provola tagliata a dadini. Mescolate e trasferite in una pirofila imburrata alternando la pasta con la provola restante. Spolverizzate con altro pecorino e cuocete nel forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti. Sfornate, lasciate assestare per qualche minuto, quindi servite.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

