



Gnocchetti sardi con la salsiccia - [Visualizza sul sito](#)
di Laleonella

primi piatti - salame - pasta secca

Ingredienti:

pasta gnocchetti sardi
2-3 salamini
1 cipolla media
basilico
pomodorini ciliegia
olio
aglio
sale
pecorino grattugiato

Mettete in una padella, a crudo, l'olio, la cipolla, i salamini ben sminuzzati, 2-3 spicchi d'aglio e il basilico. Far rosolare bene il tutto poi aggiungere i pomodorini tagliati a pezzetti e far cuocere ancora per far "stringere" un po' il sugo. Cuocere gli gnocchetti in acqua salata e dopo averli scolati farli saltare nella padella col sugo. Servire caldi spolverizzati col pecorino

