



Bimby: Gnocchetti sardi alle acciughe - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti per 4 persone: 400 gr di gnocchetti sardi, 1 arancia, 10 acciughe (sotto sale), 30 gr. di menta fresca pulita, 1 spicchio di aglio, 10 gr. di pane grattugiato, 50 gr. di olio di oliva extravergine, sale e peperoncino fresco piccante, 30 gr. di Grand Marnier (o vino bianco secco).

Preparazione: Sbucciare a vivo l'arancia, eliminando le pellicine bianche e tagliarla a tocchetti. Sciacquare bene le acciughe e dislicarle. Mettere l'olio, l'aglio, il peperoncino e metà della menta nel boccale per 3 min. 100° vel. 4. Unire le acciughe e tritare per 10 sec. vel. 5-6, unire l'arancia, il pane grattugiato e il liquore. Insaporire per 3 min. 100° vel. 1. Profumare con la menta rimasta. Tenere a parte. Nel boccale pulito inserire 1 lt. di acqua salata: 10 min. 100° vel. 1 e cuocere la pasta per il tempo di cottura dato dalla confezione. Condirla con il sugo e servire subito.

Dal ricettario Bimby "Bimby in cambusa".

eCucinando.it