



GNOCCHETTI SARDI ALL'ITALIANA

di *Elisabetta Coniglio*



Dicono che tutto il mondo corre intorno al denaro e le belle donne! Voi credete sia vero?

Questo piatto porta in tavola il profumo inebriante del pesto, il calore passionale siciliano dei pomodorini più divertenti al mondo in un collante come gli gnocchetti sardi....una vera poesia!

Dite la verità per un attimo avete scordato il denaro e le donne?

Noo!! Beh *manciatevi stu piatto di gnocchetti* ma senza esagerare..... poi dovete ricominciare a correre!

Ingredienti :

- 400gr di gnocchetti sardi
- 6 acciughe sott'olio
- 6 pomodorini di Pachino
- Una cipolla bianca
- Olio di oliva
- Un pizzico di peperoncino
- 2 cucchiaini di pesto alla genovese

Procedimento:

In una grande padella fate soffriggere con l'olio di oliva, la cipolla a pezzetti le acciughe con il pizzico di peperoncino; mantenete il fuoco basso in modo che le acciughe possano sciogliersi e il tutto possa afflosciarsi piuttosto che abbrustolirsi.

Quando la cipolla sarà cotta unire i pomodorini tagliati in quarti e lasciare amalgamare il tutto sempre a fuoco molto basso.

Cuocere gli gnocchetti sardi in acqua e sale facendo attenzione a scolarli alcuni minuti prima di raggiungere la cottura desiderata.

Fatto ciò unite la pasta al composto e lasciamo che termini la sua cottura in padella curando di amalgamarla spesso per permetterne una cottura omogenea.

Una volta spento il fuoco, aggiungere le due noci di pesto e mischiare per bene.