Le ricette di Giuly - Gnocchetti Sardi Salsiccia e Zafferano

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un ottimo piatto unico.

INGREDIENTI:

– 500 g di gnocchetti sardi

– 1 cipolla grande

– 2 scatole di polpa di pomodoro

– 200 g di salsiccia

– 2 bustine di zafferano

– olio q.b

– sale q.b

PROCEDIMENTO:

Tagliare la salsiccia a rondelle. In una padella capiente, fare rosolare la cipolla tritata con l’olio, appena inizia a dorare aggiungere la salsiccia e lasciare cuocere qualche minuto mescolando.

Passato il tempo aggiungere la polpa di pomodoro, salare e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Verso fine cottura aggiungere lo zafferano e amalgamare bene il tutto.

A parte far cuocere i gnocchetti sardi in acqua salata, scolarli al dente e versarli nella padella, amalgamare bene il tutto e servire ben caldo con pecorino o con formaggio grattugiato.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 20/07/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-19/20/07/2024/