

Le ricette di Giuly - Gnocchetti Sardi con Funghi

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una pasta al pomodoro arricchita con i funghi.

INGREDIENTI:

- 500 g di gnocchetti sardi
- 400 g di funghi champignon
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bottiglia di passata di pomodoro
- Rosmarino q.b
- Salvia q.b
- Olio q.b
- Sale q.b
- Pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Pulire e tagliare i funghi a fette. In una padella capiente mettere l'olio e far rosolare la cipolla e l'aglio.

Una volta rosolati, versare i funghi e far cuocere a fiamma alta per 2 minuti, aggiungere il sale, pepe, rosmarino, salvia e lasciare insaporire per una decina di minuti.

A questo punto aggiungere la passata di pomodoro, regolare di sale, pepe e zucchero. Abbassare la fiamma e lasciare cuocere per almeno 20 minuti col coperchio.

Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua, versare e lasciare cuocere la pasta.

Aggiungere la pasta al sugo, insaporire e servire ben calda.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 30/08/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-76/30/08/2025/>