Gnocchetti sardi allo zafferano e salsiccia

ingredienti

200 g di gnocchetti sardi
120 g di salsiccia
3 cucchiai di olio extravergine
uno scalogno
una bustina di zafferano
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1/2 bicchiere di passata di pomodoro
pecorino grattugiato
sale

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata con lo zafferano e lessarvi la pasta.

Mondare e tritare finemente lo scalogno; scaldare l'olio in un saltapasta e rosolarvi lo scalogno. Aggiungere la salsiccia sbriciolata e rosolarla, quindi versare il vino e far sfumare. Unire il pomodoro, coprire e far cuocere per circa 15 minuti a fuoco medio.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e unirla al condimento, saltando qualche minuto per distribuirlo bene. Servire i gnocchetti sardi allo zafferano e salsiccia ben caldi, accompagnando con il pecorino.