

DOMO DE JANA

Vous propose en primo piatto (plat principal)

Malloreddus alla Campidanese

Gnocchetti sardes à la Campidanaise

RECETTE

Ingrédients pour 5 personnes

- Malloreddus - (pâtes typiques gnocchetti sardes) 500 g
- Saucisse - fraîche, 200 g
- Graines d'anis
- Pecorino - râpé, 100 g
- Ail - 1 gousse
- Tomates - pelées, 500 g
- Huile d'olive extra vierge - 4 cuillères à soupe
- Feuille de laurier - 1 feuille
- Basilic - 2 feuilles
- sel
- Safran – 5 pistils

Préparation

Faire revenir les saucisses, coupées en morceaux, dans l'huile avec quelques graines d'anis jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirez la saucisse de la poêle. Dans le fond obtenu, ajoutez l'ail, les tomates pelées, l'infusion de safran, le sel, le laurier et le basilic. Laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse. Ajouter la saucisse et mélanger. Faire bouillir les malloreddus dans de l'eau salée abondante et égoutter al dente. Assaisonnez les pâtes avec la sauce et ajoutez enfin le fromage



Difficulté
Facile



Préparation
15 minutes



Cuisson
40 Minutes



Disponible en épicerie

Ravioli di Ricotta 1Kg	17,00€
Sauce tomate alla campidanese	7,90 €
Tomate pelée CASAR 800g	4,90 €
Huile d'olive sarde de 0,50 cl à 3 litres	de 16,00 à 80,00€
Huile truffée 175 ml	21,00€
Pecorino Sardo Maturo DOP	33€/Kg
Fiore Sardo DOP	45€/kg
Safran AOP (pistils ou poudre) 0,5g	11€
Graines de matalafua (anis) ...5	€/100g

Conseil

Déposer les pistils de safran en infusion dans un bol d'eau tiède et utiliser l'infusion dans la sauce