

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿ Qué tal un plato de...

GNOCHETTI A LA SARDA ?



Ingredientes:

- 500 gr de malloreddus (a ser posible frescos)
- 2 o 3 salchichas de cerdo
- 1/2 pimiento rojo
- 4 tomates maduros
- Una ramita de albahaca
- 1 cebolla dulce y 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva, sal y pimienta
- Una cucharada de mantequilla
- Queso fresco

Preparación:

En una olla, cocer los "gnocchetti" con abundante agua, una cucharada de aceite, sal y una hoja de laurel. Cuando la pasta esté al dente, retirar del fuego y escurrir con agua fría en un colador. Volver a echarlos a la olla y reservar.

En una sartén con el aceite caliente, echar las salchichas cortadas en pequeños trozos y revolver con una cuchara de madera. Añadir la cebolla y el pimiento cortados fino y el ajo, cuando comiencen a dorarse, añadir los tomates cortados en cuartos y unas hojas de albahaca. Sazonar con sal y pimienta, dejar cocer a fuego lento con la sartén tapada.

Cuando el tomate se ablande, mezclar con la pasta en la olla y tapar, dejar cocer un par de minutos a fuego lento. Servir en una fuente con una o dos nueces de mantequilla y el queso espolvoreado por encima.

Nuestra sugerencia:

Durante tu viaje a Cerdeña, degusta un auténtico plato de " Gnochettis " en el [Restaurante Anedras](#) en Alghero.