

# GNOCCHETTI AROMATICI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 200 g di fiocchi di latte,
- 150 g di passata di pomodoro,
- 1 bustina di zafferano,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 presa di origano,
- olio d'oliva,
- 1 presa di sale,
- formaggio pecorino.

Dorare l'aglio schiacciato in olio, poi aggiungere il pomodoro e cuocere per 3 minuti a fuoco bassissimo.

Stemperare lo zafferano in poca acqua e unirlo al sugo assieme ai capperi, una presa di origano e sale.

Mescolare e cuocere per altri 3-4 minuti.

Aggiungere i fiocchi di latte e levare dal fuoco.

Lessare gli gnocchetti, scolarli e versarli nel tegame del sugo, mescolare e condire con il pecorino grattugiato.