

GNOCCHETTI PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gnocchetti freschi di farina,
- 400 g di pomodori freschi maturi e sodi,
- 100 g di primo sale,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 peperoncini,
- erbette fresche,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale marino.

Far imbiondire nell'olio l'aglio schiacciato e il peperoncino; unirvi i pomodori spellati e ridotti a dadini, sale, e farli saltare per 3-4 minuti.

Scolare la pasta un po' umida (trattandosi di pasta fresca), condirla con l'intingolo, il formaggio tagliato a scaglette e un trito d'erbette preparato al momento.