

GNOCCHETTI SARDI ALLA DANIELA

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 scatola di pomodori pelati,
- 1/2 dado,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- origano,
- 3 cucchiaini di panna da cucina,
- sale,
- pasta tipo gnocchetti sardi.

Fate restringere i pomodori con l'olio, il dado e il sale.

Dopo un quarto d'ora circa, aggiungete l'origano.

Quando saranno cotti gli gnocchetti sardi, fateli saltare in una pentola bassa con la salsina a base di pomodoro, aggiungete la panna, mescolate ed amalgamate bene il tutto.

Servite caldissimi!