

GNOCCHETTI SARDI ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 200 g di ricotta,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Far rosolare la cipolla affettata nell'olio, unire i pelati, far cuocere per 10 minuti, aggiungere il prezzemolo tritato e la ricotta e far amalgamare.

Cuocere gli gnocchetti al dente in abbondante acqua salata, condirli con la salsa preparata, cospargerli di pepe e servire.