

## MALLOREDDUS SAPORITI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 100 g di salsiccia,
- 1 cipolla,
- 500 g di polpa di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 bustina di zafferano,
- basilico,
- formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Soffriggere nell'olio la cipolla affettata, l'aglio intero e la salsiccia spellata e sbriciolata.

Unire la polpa di pomodoro, salare, pepare e cuocere per circa 20 minuti.

Aggiungere il basilico tritato.

Cuocere i malloreddus (gnocchetti sardi) in abbondante acqua salata in cui è stato sciolto lo zafferano. Scolarla, condirla con il sugo e abbondante pecorino.