

## GNOCHETTI SARDI SPEZIATI



### Menù Ingredients

6 fette Lardo Patanegra - 2B9  
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Sale alle erbe - PG0

### Ingredients

500 g Gnocchetti sardi  
q.b. Pcorino Romano  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Scalognino  
q.b. Salvia  
q.b. Rosmarino  
q.b. Timo  
q.b. Peperoncino  
q.b. Prezzemolo

Chef: Diego Ponzoni

### Method

Per 6 persone

Tritare insieme le foglioline del rosmarino, la salvia, il timo, il peperoncino piccante, il prezzemolo e lo spicchio d'aglio. Tritare a parte anche lo scalogno e poi farlo appassire in casseruola in abbondante olio d'oliva. Nel frattempo cuocere i gnocchetti in acqua salata con il sale alle erbe. A cottura ultimata, scolare la pasta e saltarla brevemente nel soffritto di scalogno a cui verrà aggiunto il trito d'erbe preparato e un pizzico d'erba cipollina. Aggiustare di sale e spolverizzare con pecorino romano grattugiato. Distribuire gli gnocchetti nei piatti e guarnire con una fetta di lardo toscano sistemata a rosa che si scioglierà a contatto con il calore della pasta. Completare con una generosa macinata di pepe nero.