

GNOCCHETTI SARDI DEL PASTORE



Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

En una cacerola, cuece los gnocchetti al dente en abundante agua con sal. Mientras tanto, transfiera la Pomodorina en una sartén grande junto con un poco de aceite de oliva virgen extra. Escurrir los gnocchetti y echarlos en una sartén con la ricotta salada previamente rallada; agregue dos cucharadas de pesto a la genovese. Complete con otra pizca de ricotta salada, o alternativamente con ricotta fresca pasada por un pasapuré. Terminar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Servir caliente.

Ingredientes Menù

300 g Pomodorina - CA1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WHP

Ingredientes

500 g Gnocchetti de Cerdeña

100 g Ricotta salada

Sal