

## GNOCCHETTI SARDI DEL PASTORE



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola cuocere al dente gli gnocchetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo trasferire la pomodorina in una padella capiente insieme a un poco d'olio extravergine. Scolare gli gnocchi e saltarli in padella con la ricotta salata precedentemente grattugiata; aggiungere due cucchiaini di pesto alla genovese. Completare con un'altra spolverata di ricotta salata, o in alternativa con ricotta fresca passata con lo schiacciapastate. Terminare con un filo d'olio extravergine. Servire gli gnocchetti ben caldi.

### Ingredienti Menù

300 g. Pomodorina - CA1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP

### Ingredienti

q.b. Sale  
500 g. Gnocchetti sardi  
100 g. Ricotta salata