GNOCCHETTI SARDI DEL PASTORE



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

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 cucchiai di pesto alla genovese. Completare con un'altra spolverata di ricotta salata, o in alternativa con ricotta fresca passata con lo schiacciapatate. Terminare con un filo d'olio extravergine. Servire gli gnocchetti ben caldi.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)