

Gnocchetti sardi del golfo di Oristano e zucchini



Via G. Marconi 6
Zerfaliu (OR)
tel. e fax 0783/27122
338/2868151
eliasaba@tiscali.it
P.IVA 00570700955

Ingredienti:

400 g di Gnocchetti sardi
250 g di seppie fresche
300 g di zucchini verdi
60 g di olio extravergine di oliva
fruttato intenso
50 g di cipolla tritata

Pulite le seppie e tagliatele a striscioline sottili.

Tagliate le zucchini a mezzaluna dello spessore di 3 mm circa, facendo in modo di eliminare la parte centrale. Scaldate la metà dell'olio in una padella capiente e fatevi rosolare la cipolla e l'aglio. Aggiungete le seppie e continuate la cottura o a che non prendono un bel colore dorato.

Dopodiché unite le zucchini e completate la cottura. Aggiungete il sale, il peperoncino e il resto dell'olio. Cuocete gli gnocchetti sardi in abbondante acqua bollente salata, colateli tenendo da parte dell'acqua di cottura e saltateli nella salsa ottenuta. Utilizzate l'acqua di cottura nel caso in cui gli gnocchetti sardi risultassero troppo asciutti. Servite con una spolverata di prezzemolo e un o di olio extravergine di oliva a crudo.

