



Malloreddus/Gnocchetti Sardi con le melanzane



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Malloreddus/Gnocchetti Sardi con le melanzane

Primo vegetariano

Preparazione	30 min
Cottura	10 min
Tempo totale	40 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pasta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 500 g farina di semola di grano duro (più quella che serve per il tagliere)
- 250 ml acqua
- 4 melanzane lunghe
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 200 g pomodorini pelati
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Disponi in una ciotola la farina, un cucchiaino di sale e aggiungi poco alla volta l'acqua tiepida fino ad ottenere un panetto sodo e asciutto. Lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Passato il tempo, sul tagliere infarinato forma dei salsicciotti di pasta di 1 cm. circa e con un coltello taglia dei piccoli cubetti di circa 2 cm. Arricciasli ognuno di loro su una tavoletta rigata e con il pollice falli avvolgere su sé stessi, in modo da ottenere una cavità al centro.
2. Mettili ad asciugare su un canovaccio pulito e cosparso di farina. In una capace padella fai soffriggere in un giro di olio la cipolla e lo spicchio d'aglio tritati, aggiungi le melanzane tagliate a cubetti, i pomodorini pelati, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura (30 minuti circa). Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa gli gnocchi, scola e condisci con il sugo di melanzane preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (Ugo Picia)

[Read More](#)
