



ilricettariodibianca.com

Gnocchetti Sardi con Cavolfiore (ricetta di HIJOMAMADEPASK)

Ingredienti

350/400 g di gnocchetti sardi
1 cavolfiore bianco
1 manciata di olive nere di Gaeta
1 manciata di capperi sottosale
1 alice salata
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
sale q.b.

L'incontro tra una pasta e una minestra, ottima per scaldarsi.

Mettere a bollire il cavolfiore tagliato a pezzi lasciandolo a metà cottura.

Soffriggere l'olio con la cipolla affettata sottilmente e la alici private della lisca, che si scioglieranno.

Quando la cipolla comincia a imbianchire versare i capperi sciacquati e le olive tagliate a pezzetti e lasciare insaporire, quindi unire il cavolfiore, aggiungere un po' d'acqua calda e coprire.

versare gli gnocchetti quando il cavolfiore inizia ad addensarsi, versando acqua a sufficienza perché possano cuocersi.

Mescolare durante la cottura affinché la pasta non si attacchi, aggiustare di sale e servire la pasta/zuppa spolverata con un trito di prezzemolo.



ilricettariodibianca.com