

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Malloreddus alla campidanese Non esiste casa sarda senza malloreddus!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Malloreddus - 500 g
- pomodori pelati - 800
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 3 foglie
- salsiccia - 200 g
- zafferano - 1 bustina
- concentrato di pomodoro - un cucchiaino
- olio extravergine d'oliva - 4 cucchiaini
- sale q.b.
- zucchero - 1 pizzico

Preparazione

In un tegame mettete 4 cucchiaini d'olio extravergine con la salsiccia spellata e fatta a piccoli pezzi. Togliete il germoglio all'aglio e tritatatelo assieme al prezzemolo. Rosolate leggermente il tutto assieme a un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Passate i pelati e versateli. Salate e aggiungete un pizzico di zucchero per togliere l'acidità del pomodoro. Mettete due foglie di basilico e fate cuocere a fuoco lento per una mezz'ora. A fine cottura aggiungete lo zafferano. Cuocete i malloreddus al dente e condite col sugo e abbondante pecorino grattugiato. Se volete, fatene un po' in più così potrete mangiarli il giorno dopo riscaldandoli in una padella con un filo d'olio. (Fateli quasi attaccare, saranno ancora più buoni!!!)

