



Ricetta N. RE001225

Registrata in data 03 Apr 2017 alle ore 12:14

da GISELLA VANDONI

Gnocchetti sardi con cicerchie e cavolo nero

Un primo piatto invernale gustoso e di facile preparazione.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

300 g di gnocchetti sardi
200 g cicerchie
400 g di cavolo nero
300 g di passata di pomodoro
n. 1 spicchio d'aglio
n. foglia di alloro
n. 1 gambo di sedano
n. 1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

Mettere in ammollo le cicerchie per una notte. Lavarle e metterle in una casseruola con una foglia di alloro, due cucchiari di olio e il gambo di sedano tagliato grossolanamente. Lasciare scaldare a fuoco moderato, girando spesso per un paio di minuti, poi aggiungere un litro e mezzo d' acqua calda, aggiustare di sale. Coprire con un coperchio e lasciare cuocere per almeno 40 minuti, dovranno risultare morbide ma non sfatte.

Lavare il cavolo nero e tagliarlo a listarelle di 1.5/2 cm.

In un tegame largo mettere uno spicchio d'aglio intero e tre cucchiari di olio di oliva, lasciare scaldare a fuoco basso. Versare il cavolo nero e il peperoncino intero nel tegame con l'olio e l'aglio, salare. Dopo alcuni minuti aggiungere le cicerchie scolate e la salsa di pomodoro. Lasciare cuocere per una decina di minuti, se dovesse essere necessario allungare con dell'acqua di cottura delle cicerchie.

In una casseruola portare a bollore 3 litri d'acqua, salarla e cuocere la pasta per un paio di minuti in meno rispetto alle indicazioni della confezione. Scolare la pasta tenendo da parte una tazza dell'acqua di cottura.

Versare la pasta nel tegame del sugo, aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta. Aggiustare di sale e lasciare cuocere per un paio di minuti, aggiungere altra acqua se necessaria. Preparare e servire.