

Gnocchetti sardi alla contadina

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Gli gnocchetti sardi alla contadina formano un primo piatto economico, molto saporito e di veloce realizzazione: tra gli ingredienti principali troviamo pancetta affumicata e fagioli bianchi di Spagna.

La preparazione del sugo è molto veloce e, se utilizzerete fagioli in scatola già lessati e pronti all'uso, il condimento potrà essere preparato anche durante il tempo di cottura della pasta.



Ingredienti

» Aglio 1 spicchio	» Pepe macinato a piacere
» Cipolle 1/4	» Pomodori passata 200 ml
» Fagioli bianchi di Spagna lessati 1 scatola	» Prezzemolo tritato 2 cucchiari
» Olio di oliva q.b.	» Rosmarino 1 piccolo rametto
» Pancetta affumicata 75 gr	» Salvia 5 foglie
» Pasta gnocchetti sardi 400 gr	

Preparazione



Procuratevi le 5 foglie di salvia e gli aghi di rosmarino (1) tagliatele in pezzi finissimi, quindi mettetelie in un tegame con 5 cucchiari di olio, insieme allo spicchio di aglio intero (2); aggiungete la cipolla tritata finemente(3) e fate rosolare qualche istante.



Unite la pancetta tagliata a dadini(4) e fatela cuocere qualche minuto senza arrivare a renderla croccante, aggiungete poi i fagioli bianchi (5) di spagna in scatola insieme alla loro acqua di conservazione e unite il bicchiere di passata di pomodoro (6).



Aggiungete subito dopo un' abbondante manciata di prezzemolo tritato (7).Cuocete per una decina di minuti a fuoco basso, spolverizzando con pepe macinato(8), facendo attenzione a non asciugare troppo il sugo. Nel frattempo lessate gli gnocchetti sardi, lasciandoli al dente, uniteli al sugo condendo con un filo di olio di oliva; impiattate e guarnite i vostri gnocchetti sardi alla contadina con una spruzzata di prezzemolo tritato (9).

Consiglio

In genere i fagioli in scatola sono conservati solo sotto acqua e sale, senza aggiunta di conservanti; prima di acquistare i fagioli, leggete attentamente sulla confezione per assicurarvi che il prodotto sia del tutto naturale. L'acqua di conservazione dei fagioli in scatola è ricca di sale, quindi prima di aggiungerne dell' altro alla preparazione, controllate il grado di sapidità della pietanza.