

Gnocchetti sardi con salsiccia, finocchio e ricotta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Gnocchetti 280 g
- Italská klobása 200 g
- Omáčka z drcených rajčat 150 g
- pikantní rajčatový protlak Agromonte 2 lžíce
- Cibule bílá - nadrobno pokrájená 30 g
- Extra panenský olivový olej 20 g
- Zeleninový vývar 4 dl
- Fenyklová semínka 4 g
- Bílé víno 1 dl
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bazalka čerstvá 0.5 hrst
- Ricotta 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Na oleji zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme pokrájenou klobásu a víno, které necháme odpařit. Po odpaření vína přidáme rajčatovou omáčku a zeleninový vývar, osolíme, opeříme a podusíme pod pokličkou minimálně 25 minut(nebo 9 minut v tlakovém hrnci).

Poté vmícháme 2 lžíce pikantního rajčatového protlaku, podrcená fenyklová semínka, posekanou bazalku a nastrouhaný sýr Ricotta. Vše promícháme a vlijeme k uvařeným těstovinám Gnocchetti a vše pořádně promícháme a můžeme podávat.

Poznámka:

Jedná se o typický pokrm ze Sardinie