Pomì
O Così. O Pomì.

Ñoquis sardos al horno con salsa picante de salchicha y queso provola

Tempo di preparazione: 80 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva: 3-4 cucharadas
- Ajo: 1 diente
- Cebolla blanca: 1/2
- Guindilla roja fresca: 1
- Pimienta: None
- Queso Provola: 150 gr
- Queso pecorino rallado: 70 gr
- Sal: None
- Salchicha: 250 gr
- Semillas de hinojo: 1 cucharadita
- Vino tinto: 1 vaso
- ñoquis sardos: 350 gr

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 500 gr

Preparación

En una sartén antiadherente grande aromatizar al aceite con el ajo y la guindilla pelada y picada. Añadir la cebolla blanca cortada en rodajas finas y rehogarla añadiendo un poco de agua caliente, si fuera necesario. Incorporar las semillas de hinojo y tostarlas durante un minuto, removiendo, luego añadir la salchicha sin la tripa, previamente desgranada. Saltear hasta que cambie de color. Rociar con el vino y dejar que evapore a fuego fuerte, verter el puré de tomate en la sartén, sazonar con sal y pimienta y añadir un cucharón de agua. Llevar a ebullición, tapar y bajar el fuego. Continuar la cocción unos 30 minutos más.

Cocer los ñoquis en agua hirviendo salada y escurrirlos muy al dente. Pasarlos a un bol junto con el condimento preparado, el queso pecorino rallado y la mitad del queso provola cortado en dados. Mezclar y llevar a una fuente para horno untada con mantequilla alternando la pasta con el queso provola restante. Espolvorear con más queso pecorino y cocer en el horno precalentado a 200° durante aproximadamente 20 minutos. Retirar del horno, dejar reposar unos minutos, luego servir.