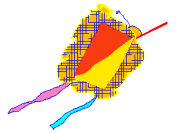




## LE RICETTE



# Gnocchetti sardi a broccoli

### Ingredienti:

- 550 gr. di gnocchetti
- 400 gr. di broccoli
- 40 gr. di parmigiano grattugiato
- 50 gr di olio extra vergine d'oliva
- Un quarto di porro
- Sale, aglio
- 100 gr di ricotta



### Procedimento:

Mondare i broccoli, lavarli e dividerli a cimette. Tritare il porro passarlo in tegame e stufare. Aggiungere i broccoli e portare a termine la cottura. Tritare il tutto. Fuori dal fuoco aggiungere la ricotta e condire con olio e parmigiano.

Il condimento deve risultare di consistenza morbida.

Risulta gradita anche la versione in cui al posto della ricotta si aggiunge qualche capperone e un filo d'acciughe.