

NONNA ADA IN CUCINA malloreddus con sugo freddo

Inviato da Marista Urru
giovedì 20 agosto 2009

300 gr di gnocchetti sardi, 200 gr tonno sotto olio, 2 acciughe sotto sale, 2 uova, olio oliva, 1 limone, prezzemolo, basilico, aglio, 1 pomodoro, sale

Lessate gli gnocchetti un poco al dente poi spargeteli a raffreddare sul piano di lavoro. Rassodate le uova, sgusciatele, lavate prezzemolo e basilico poi metteteli nel frullatore con un pezzetto di buccia di limone, le uova sode, aglio, succo di limone, un goccio di olio di oliva extrav., frullate finemente, lavate e diliscate le acciughe, scolate il tonno e spezzettatelo, mettete gli gnocchetti nel piatto di portata, conditeli con la salsa ed aggiungete pezzetti di acciuga e di tonno, il pomodoro servirebbe per decorare dopo averlo tagliato a spicchi sottili

Peperoni al sesamo

3 peperoni gialli e rossi, aglio, 2 acciughe sotto sale, una tazza di passata di pomodoro, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di aceto, olio, sale e sesamo

Pulite i peperoni e tagliateli a striscioline, preparate le acciughe pulitele, lavatele e tagliatele a pezzetti, passate i peperoni in padella con poco olio e aglio rosolato, per almeno 15 minuti, poi estraeteli dalla padella e nell'olio rimasto fate rosolare 1 spicchio di aglio con le acciughe a pezzetti che dovranno disfarsi, unite lo zucchero, l'aceto, fate cuocere ancora 1 minuto, aggiungete la passata di pomodoro, salate leggermente e dopo 10 minuti versate i peperoni nel sughetto, mescolate e impiattate, intanto avrete tostato giusto 1 minuto il sesamo, spargetelo sui peperoni.