

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Malloreddus alla campidanese Non esiste casa sarda senza malloreddus!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
6 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- Malloreddus - 500 g
- pomodori pelati - 800
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 3 foglie
- salsiccia - 200 g
- zafferano - 1 bustina
- concentrato di pomodoro - un cucchiaino
- olio extravergine d'oliva - 4 cucchiai
- sale q.b.
- zucchero - 1 pizzico

### Preparazione

In un tegame mettete 4 cucchiai d'olio extravergine con la salsiccia spellata e fatta a piccoli pezzi. Togliete il germoglio all'aglio e tritatelo insieme al prezzemolo. Rosolate leggermente il tutto assieme a un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Passate i pelati e versateli. Salate e aggiungete un pizzico di zucchero per togliere l'acidità del pomodoro. Mettete due foglie di basilico e fate cuocere a fuoco lento per una mezz'ora. A fine cottura aggiungete lo zafferano. Cuocete i malloreddus al dente e condite col sugo e abbondante pecorino grattugiato. Se volete, fatene un po' in più così potrete mangiarli il giorno dopo riscaldandoli in una padella con un filo d'olio. (Fateli quasi attaccare, saranno ancora più buoni!!!)

