

## Malloreddus alla campidanese



I **malloreddus**, chiamati anche **gnocchetti sardi**, sono il formato di pasta più famoso dell'isola. Anticamente le massaie li preparavano a mano, impastando la semola di grano duro con l'acqua, creando delle listarelle arrotolate di pasta che venivano tagliate a cubetti. Dopodiché, per ottenere la tipica forma a "conchiglia rigata", i cubetti venivano schiacciati contro l'estremità di un cesto di giunco sottile, detto "su ciuliri" (il setaccio).

Nell'immaginario agropastorale, lo gnocchetto panciuto che se ne ricavava assumeva la forma di piccoli vitelli, da cui il nome. Il termine malloreddu è infatti un diminutivo di malloru, che nella zona centro-meridionale dell'isola significa "toro". Di conseguenza, malloreddus vuol dire "vitellini".

Questi riccioli rigati, adatti a raccogliere il sugo, sono da sempre i protagonisti di tutte le occasioni più importanti, dalle feste paesane fino ai matrimoni.

### LA RICETTA DI ASSAGGIA

#### INGREDIENTI PER I MALLOREDDUS

- 500 g di semola di grano duro
- zafferano
- sale

#### Preparazione della pasta

Preparate l'impasto, versando sulla farina una puntina di zafferano diluita in un bicchiere di acqua tiepida e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto finché non diventa compatto e sodo, poi tagliatelo in pezzi che rotolerete sulla farina fino a formare dei cordoncini fini. Tagliate i cordoncini in pezzetti lunghi circa 2 cm e rotolateli su di un piano finemente rigato (o sul retro della grattugia) dandogli la tipica forma allungata. Fateli asciugare. Cuoceteli in abbondante acqua salata, scolateli e versateli in un recipiente grande.

#### INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

- salsiccia fresca
- passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- cipolla
- foglie di basilico
- pecorino grattugiato
- sale
- zafferano

#### Preparazione del condimento

Mettete a rosolare nell'olio la cipolla e la salsiccia tagliate a dadini. Unite la passata di pomodoro, lo zafferano e il sale.

Lasciate cuocere il tutto per circa 20 minuti, poi aggiungete le foglie di basilico e terminate la cottura.

Versate il sugo sui malloreddus e spolverate con pecorino sardo grattugiato.