



CUCINA CON NOI!

# Gnocchetti di patate con briciole di salsiccia e friarielli

## INGREDIENTI

600 g di gnocchetti di patate

---

200 g di Friarielli Cubello Foglia Più Orogel

---

pepe

---

olio extravergine di oliva

---

200 g di salsiccia di mora romagnola

---

sale

---

vino bianco

---





45



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 In una padella antiaderente cuocere la salsiccia sbriciolata e sfumare con il vino bianco.
- 2 A parte cuocere i friarielli in padella con un filo di olio per 10 minuti regolando di sale e pepe ed unirli alla salsiccia.
- 3 Cuocere in abbondante acqua bollente salata gli gnocchetti, colarli e unirli in padella con la salsa ottenuta in precedenza.
- 4 Servire in piatto caldo spolverando con il Parmigiano Reggiano.

