

## Gnocchetti sardi con seppie e piselli



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Trita finemente lo scalogno e fallo imbiondire con l'olio e il peperoncino. Pulisci le seppie e sciacquale con cura. Sgrana i piselli e mettili in una padella con il soffritto, falli cuocere con il brodo coperti. Taglia le seppie a striscioline e mettile con i piselli a metà cottura.

Trita timo e prezzemolo e mettili da parte. Stempera il nero ricavato dalle seppie in poco brodo e usalo per bagnare la salsa prima di aggiungere gli gnocchetti cotti al dente e scolati. Manteca bene la pasta con il condimento e profumala con il timo e il prezzemolo. Impiatta e servi subito.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 380 g di gnocchetti sardi
- **Per il condimento:**
- 150 g di piselli
- 2 seppie piccole (con il nero)

- 1 scalogno
- 1 peperoncino
- 200 ml di brodo di pesce
- 2 cucchiaini di olio EV
- timo
- prezzemolo
- sale e pepe