Lista de ingredientes para la receta Malloreddus alla campidanese (Ñoquis de sémola)

Para la salsa

- Hojas de Laurel 2 Unidades
- Longaniza 150 g
- Cebolla mediana 1 Unidad
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Azafán 1 Sobre
- Salchicha Italiana 150 g
- Perejil 4 Ramas
- Vino Tinto 1 Vaso
- Tomate perita 250 g

Para los Malloreddus

- Huevos 10 Unidades
- Sémola 1Kg
- Azafán 2 Sobres