

PRIMI PIATTI

Pasta funghi e piselli



Piatto semplice e gustoso **pasta funghi e piselli** è uno di quelli che in men che non si dica mette d'accordo proprio tutti, grandi e piccoli. Questo condimento infatti si sposa benissimo con la pasta e rende il tutto molto saporito e gustoso. Fare questa ricetta non è assolutamente difficile, anzi seguendo i nostri consigli anche chi non è proprio esperto in cucina ci riuscirà in maniera egregia.

Di certo è una delle prime ricette che si imparano a fare quando si inizia a cucinare da soli, proprio per la sua semplicità e facilità di esecuzione. Altre [ricette coi funghi!](#)

Se non vi piacciono i funghi potete sostituirli con altri ortaggi come gli asparagi per un tocco più primaverile, oppure potete ometterli tranquillamente. La pasta piselli e funghi è ottima anche ripassata al forno con una abbondante aggiunta di un po' di provola filante. Qui abbiamo

usato la pasta corta e rigata ma voi potete usare anche il formato che più vi piace. Di certo verrà ottima anche con altri formati. Un buon secondo piatto da abbinare? perché non provate il petto di [pollo a fisarmonica](#)? Anche questo piatto è molto facile da fare e credeteci, tutti ne andranno matti!

INGREDIENTI

MEZZE PENNE o tipo che preferite - 400 gr
PISELLI 100 gr
FUNGHI CHAMPIGNON o altro tipo a piacere - 200 gr
BESCIAMELLA 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Volete preparare pasta funghi e piselli? Per prima cosa: pulite bene i funghi, cercate, con delicatezza, di eliminare tutta la terra, poi privateli del gambo, naturalmente potete utilizzare il tipo di funghi che più preferite. Una volta che avrete pulito tutti i funghi, tagliateli finemente, mettete un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio intero e aggiungetevi i funghi appena tagliati.





2 Cuocete i funghi per circa 3-4 minuti, senza aggiungere nessun tipo di condimento e di liquido.

Quando inizieranno a tirare fuori il loro liquido, aggiungete nella padella anche i piselli, salate e lasciate cuocere il tutto a fuoco basso.



3 Mentre il condimento della pasta funghi e piselli si stà cuocendo, occupatevi della cottura della pasta. Salate l'acqua portata a bollire e tuffateci il formato di pasta che preferite, in questo caso utilizzeremo le mezze penne rigate, lasciate cuocere al dente.



- 4 Una volta che la pasta ha quasi raggiunto la cottura, togliete lo spicchio d'aglio dal condimento, aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta in quest'ultimo e scolateci direttamente la pasta. Lasciate insaporire ed infine aggiungete la besciamella.





5 Amalgamate il tutto e insaporite con un giro di pepe nero macinato.





6 Impiattate e servite a vostro piacere con l'aggiunta di parmigiano grattugiato.



CONSIGLIO

Al posto della besciamella cosa potrei usare?

Puoi usare la panna da cucina o un formaggio cremoso tipo quello spalmabile.

Vanno bene anche i piselli surgelati o in barattolo?

Certo, andranno benissimo anche quelli.