

PRIMI PIATTI

# Farfalle con i piselli

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## PER LA PASTA

500 g di farina  
30 g di formaggio grana padano grattugiato  
2 uova  
sale.

## PER IL CONDIMENTO

250 g di piselli già sgusciati  
100 g di prosciutto a dadolini  
1 cipolla tritata  
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
2 mestoli di brodo  
60 g di burro  
60 g di parmigiano reggiano grattugiato  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Impastate come al solito, poi stendete la pasta dello spessore di 3 mm con il mattarello, quindi tagliatela con un coltello o con la ruota dentata a lunghe strisce, larghe 4 cm, che riducete a rettangoli lunghi 6 cm, da stringere al centro con il dito pollice, l'indice ed il medio, per formare l'arricciatura e la forma tipica del papillon. Lasciatele asciugare per qualche ora, coperte da un canovaccio o una tovaglia.

Intanto preparate il condimento mettendo una casseruola sul fuoco, scaldate l'olio insieme a 20 g di burro nei quali soffriggete il trito di cipolla ed il prosciutto tagliato a dadini.

Lasciate che crogiolino per 5 minuti, poi unite i piselli sgranati, mescolate più volte e terminate d'insaporirli per altri dieci minuti.

Versate un mestolo di brodo, regolate di sale e portate a cottura, con il tegame coperto; se necessario aggiungete altro brodo.

Ora tuffate le gasse in acqua bollente, salata; appena sono venute a galla, toglietele con la schiumarola e mettetele in un piatto da portata, condendole con il sugo di piselli e prosciutto, versate il restante burro caldo e appena fuso, quindi un'abbondante nevicata di parmigiano grattugiato.