PRIMI PIATTI

Fusilli con i piselli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Fusilli con i piselli ecco proprio un buon piatto di pasta, ideale per tutta la famiglia, allegro colorato, facile da fare e ricco di bontà. La ricetta è davvero eccezionale e di certo vi permetterà di fare un'ottima figura anche se avete ospiti a cui volete presentare qualcosa di saporito ma che non richieda grande tempo e grossi sforzi in cucina. Provate questa ricetta, il risultato è davvero impeccabile! Amate questi legumi? Bene, allora fate anche la minestra! Un piatto di primavera perfetto e saporito!

INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

PISELLI 250 gr

PANCETTA (TESA) a dadini - 100 gr

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola

BRODO VEGETALE 2 mestoli

BURRO 60 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 60 gr

SALE

Preparazione

1 Quando volete fare i fusilli con i piselli, ponete una casseruola sul fuoco e scaldate l'olio insieme a 20 g di burro, soffriggetevi il trito di cipolla e la pancetta a dadini.

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

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

4 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, quindi scolatela e conditela con il sugo di piselli e pancetta.

5 Versate il restante burro caldo e appena fuso, quindi spolverate con abbondante parmigiano.

Consiglio

Come potrei rendere più cremoso il tutto?

Puoi aggiungere del formaggio spalmabile o della panna.