

PRIMI PIATTI

# Orecchiette funghi e piselli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Orecchiette funghi e piselli, un primo piatto da preparare in pochissimo tempo, ricetta perfetta per quando si ha pochissimo tempo ma non si vuole rinunciare a qualcosa di caldo in tavola.

Gli ingredienti sono davvero semplici e reperibilissimi: funghi champignons, orecchiette secche e piselli surgelati...si trovano anche nel negozio d'alimentari meno rifornito.

Grazie alla cookina Stefania che ha condiviso questa bella ricetta con noi!

## INGREDIENTI

ORECCHIETTE 500 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
500 gr  
PISELLI SURGELATI 250 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
CIPOLLE ½  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate rosolare l'aglio e la cipolla in due cucchiai di olio di oliva.





**2** Una volta imbiondito aggiungete i funghi puliti ed affettati e fate cuocere per 5 minuti.



**3** Unite poi i piselli e lasciate cuocere fino a che sia i piselli che i funghi non risultino cotti, ci vorranno altri 5 minuti.



- 4 Nel frattempo portate una pentola d'acqua a bollore, salate adeguatamente e tuffatevi le orecchiette che dovranno cuocere al dente.



- 5 Sfumate la preparazione con il vino bianco e lasciate che evapori completamente. Togliete lo spicchio d'aglio ed insaporite con sale e pepe.



**6** Ammorbidite il sugo con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.

Una volta cotta la pasta trasferitela in padella con il condimento e saltatela brevemente.



**7** Servite la pasta nei piatti ultimando con una bella macinata di pepe nero.

