

PRIMI PIATTI

Pappardelle primavera

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le **pappardelle primavera** sono un primo piatto molto gustoso, fantasioso e allegro, perfetto per chi ama le portate briose e ricche. Perfette per imbandire a festa una tavola domenicale piacciono sempre a grandi e piccoli. Provate questa ricetta dal risultato eccezionale e vedrete che buona! La pancetta si sposa benissimo con gli asparagi, ortaggi tipicamente di questa stagione e danno vita ad un condimento perfetto per le pappardelle fatte incasa. Ecco come farle in maniera perfetta, seguite il nostro passo passo e vi verranno in maniera perfetta! Se cercate poi un altro piatto primaverile, vi consigliamo di realizzare gli [spiedini di agnello](#), semplici e sfiziosi!

INGREDIENTI

PAPPARDELLE fresche - 500 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
PISELLI freschi - 100 gr
ASPARAGI 250 gr
PECORINO fresco - 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Per fare le pappardelle primavera scaldare un giro d'olio extravergine in una padella e aggiungete la pancetta tagliata a dadini. Lasciate rosolare.



2 Quando la pancetta si è ben rosolata trasferitela in una ciotola e mettete da parte.



- 3 Nel frattempo pulite i gambi degli asparagi dalla parte fibrosa, aiutandovi con un pelapatate.



- 4 Dividete i gambi dalla e punte e tagliate i gambi a tocchetti.

Unite i tocchetti di asparagi nella padella dove avete rosolato la pancetta e fateli soffriggere.



- 5 Unite i piselli in padella e soffriggete il tutto per qualche minuto.



6 Aggiungete anche le punte degli asparagi e continuate la cottura. Aggiungete dell'acqua così da portare a cottura le verdure.





7 Nel frattempo stendete la pasta in una sfoglia sottile.



8 Infarinate la sfoglia e arrotolatele, quindi tagliate le pappardelle.



9 Arrivati quasi al termine della cottura delle verdure, aggiungete la pancetta che avete messo da parte e lasciate insaporire. Regolate di sale.



10 Cuocete le pappardelle in una pentola colma di acqua salata bollente con un filo d'olio per circa 2 minuti.



11 Scolate la pasta e trasferitela in padella con le verdure e saltate il tutto.



12 Impiattate le pappardelle distribuendo sopra scaglia di pecorino, pepe macinato fresco e un giro d'olio a crudo.



CONSIGLIO

Se non volessi usare la pasta fresca, cosa mi consigli?

Puoi utilizzare anche le farfalle o dei fusilli, questo sugo sta bene con tutto.

Potrei utilizzare anche gli asparagi surgelati?

Sì andranno benissimo.

Adoro i primi con le verdure, cos'altro puoi consigliarmi?

Puoi fare le [pennette con zucchini e peperoni!](#)