

PRIMI PIATTI

## Pasta mista e piselli freschi

di: *Aitina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



### INGREDIENTI

400 g di piselli sgranati  
250 gr di pasta mista. 100 g di pancetta  
mezza cipolla  
3 cucchiari di olio extravergine d'oliva  
pochissimo vino bianco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare la pancetta a dadini e tritare finemente la cipolla.

Fateli rosolare a fuoco basso in un tegame per qualche minuto.

Bagnate con poco vino bianco e lasciate sfumare.

Quando la pancetta si sarà dorata uniformemente aggiungete i piselli, mescolare e fateli

insaporire un paio di minuti insieme alla pancetta e la cipolla.

Coprite i piselli con acqua.

Quando i piselli sono quasi pronti, unite la pasta e cuocetela per il tempo riportato sulla confezione.

Salate e regolate la densità della pietanza aggiungendo acqua bollente fino a raggiungere la densità desiderata.

Quando la pasta è cotta, servitela ben calda con una macinata di pepe.

