PRIMI PIATTI

Tagliatelle con piselli e carote

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Le **tagliatelle con piselli e carote** sono una ricetta davvero speciale! Buone in tutte le stagioni, usando il prodotto surgelato, trovano la loro massima espressione a **primavera**, quando arrivano sul mercato i **piselli freschi di stagione**, ancora nel loro baccello.

Il **primo piatto di oggi è molto semplice**, cimentati nella sua realizzazione anche se non sei molto **pratico in cucina**, si tratta infatti di una **ricetta economica e veloce** da proporre anche come primo piatto durante un pranzo con parenti o amici, si sa che in Italia le tagliatelle **sono sinonimo di festa!** L'abbinamento **piselli e carote** rende la portata

molto colorata e allegra, proprio adatta ad un'occasione primaverile!

Cerchi altre idee per ricette con le tagliatelle? Eccole:

tagliatelle al salmone affumicato
tagliatelle al sugo finto
tagliatelle con pomodorini e calamari

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

PISELLI 250 gr

CAROTE 200 gr

CIPOLLA 80 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BRODO VEGETALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lava e sbuccia la cipolla tagliala e tritatala finemente con il coltello, pela e taglia a cubetti la carota e trita anche il prezzemolo.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

2 Soffriggi la cipolla e l'aglio con l'olio.

Aggiungi la carota e cuoci per un minuto poi unisci i piselli, il concentrato di pomodoro e un mestolo circa di brodo vegetale porta a cottura le verdure, regola di sale pepe.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook

Cook
AROUND

Cook

3 Cuoci le tagliatelle in abbondante acqua, quando sono cotte scolale e falle saltare in padella con il sugo, a fuoco vivace per un paio di minuti, appena spegni il fuoco aggiungi il prezzemolo tritato e una bella macinata di pepe nero.

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Consiglio

Se vuoi risparmiare del tempo nella fase della preparazione della ricetta, puoi pensare di preparare il ragù qualche ora prima di usarlo e conservarlo coperto nella padellina in cui l'hai cotto.