

PRIMI PIATTI

Mezze maniche panna pisellini e cotto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Alzi la mano chi non ha mai mangiato un bel piatto di **mezze maniche panna pisellini e cotto!** Un primo che ricorda tanto l'infanzia, che fa subito famiglia e mette allegria. Di certo è una preparazione che amano tutti i bambini perché il gusto dei pisellini viene esaltato, ma anche un po' nascosto per chi storce un po' il naso alla loro vista, dalla cremosità della panna e dalla sapidità del prosciutto cotto. La ricetta ovviamente è di una semplicità estrema ed è perfetta anche per chi non ha molta dimestichezza in cucina.

Amate i pisellini, che ricordate fanno parte della famiglia dei legumi?? Allora provate a fare anche la

ricetta della crema di piselli: delicata ma gustosa!

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE o altra pasta corta - 400 gr

PISELLI congelati - 260 gr

PROSCIUTTO COTTO a dadini - 200 gr

PANNA DA CUCINA 300 gr

SCALOGNO 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare la ricetta delle mezze maniche panna pisellini e cotto, partite versando un giro di olio in una padella antiaderente nel quale farete soffriggere la cipolla tritata finemente.
- 2** Dopo un paio di minuti aggiungete i dadini di prosciutto cotto e rosolate anch'essi, fate trascorrere un altro paio di minuti e aggiungete i pisellini congelati e quando si sarà insaporito il tutto, aggiungete anche la panna.
- 3** Lasciate cuocere il condimento fino a che i pisellini non risultino cotti e la panna leggermente ristretta, quindi aggiustate di sale e pepe.
- 4** Non vi resta che cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela quando sarà cotta e aggiungetela alla padella contenente il sugo preparato in precedenza. Le

vostre mezze maniche panna pisellini e cotto sono pronte per essere servite.

CONSIGLIO

Per rendere il piatto più light cosa potrei usare al posto della panna?

Puoi utilizzare del formaggio cremoso a bassa percentuale di grassi, da stemperare con un mestolo di acqua di cottura.

Quale altro tipo di pasta posso usare?

Ti consiglio i formati corti e rigati perché raccolgono più sugo, ma ad esempio sono perfette anche le farfalle.

Posso utilizzare anche i pisellini surgelati?

Certo, scongelali, segui le istruzioni sulla confezione, e poi procedi come descritto sulla nostra ricetta.