

SECONDI PIATTI

# Piselli e prosciutto

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La ricetta dei piselli e prosciutto cotto è semplice e veloce da preparare, perfetta per un [contorno sfizioso](#) o un [pranzo leggero](#). La combinazione di [piselli dolci](#) e [prosciutto cotto](#) saporito è un [classico intramontabile](#) che piace sempre a tutti, anche come condimento per piatti famosi come le [fettuccine alla papalina](#). Il prosciutto aggiunge una nota di sapidità che bilancia la dolcezza dei piselli, creando un piatto davvero delizioso.

Questa ricetta può essere facilmente personalizzata in base ai tuoi gusti. Puoi aggiungere altre verdure, come [cipolle](#), [carote](#) o [sedano](#), per un [sapore più ricco](#). Puoi anche usare

diversi tipi di prosciutto, come **prosciutto crudo** o **speck**.

I **piselli e prosciutto** sono un piatto perfetto per **ogni occasione**. Puoi servirlo come contorno per **secondi piatti** di carne o pesce, oppure come piatto unico per un pranzo leggero o una **cena** veloce. Allora, che aspetti? **Prova subito la ricetta dei piselli e prosciutto e buon appetito!**

## INGREDIENTI PER FARE I PISELLI E

### PROSCIUTTO

PISELLI SGRANATI 450 gr

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

COSTA DI SEDANO 1

CAROTA 1

CIPOLLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

## COME FARE PISELLI E PROSCIUTTO

**1** Prendi una padella dai bordi alti e versaci abbondante olio extravergine di oliva.

Lava, spunta e pela la carota, lava e toglì i filamenti al sedano, lava e sbuccia la cipolla, metti tutto su un tagliere e trita grossolanamente con un coltello. Unisci la verdura all'olio in padella, e fai soffriggere a fuoco medio per un minuto, infine unisci i piselli sgranati.





**2** Mescola i piselli al soffritto e copri la padella, fai cuocere per circa 15 minuti, se occorre a metà cottura aggiungi un filo d'acqua qualora i piselli fossero troppo asciutti.

A fine cottura unisci il prosciutto cotto a dadini e servi in tavola





## CONSIGLIO

Fuori stagione puoi usare i piselli congelati, scegli quelli fini e mettili direttamente nel tegame senza prima farli scongelare, aumenta la cottura di un paio di minuti se occorre.

## SE TI SONO PIACIUTI PISELLI E PROSCIUTTO, PROVA ANCHE QUESTE

[Contorno di piselli](#)

[Piselli in padella](#)

[Frittata di piselli](#)

[Carciofi croccanti al forno](#)

[Asparagi alla parmigiana](#)

## RICETTE: