

PRIMI PIATTI

Bigoli ai piselli, mortadella e pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

BIGOLI (o spaghetti) - 400 gr

PISELLI freschi - 100 gr

MORTADELLA una sola fetta da 140 g -

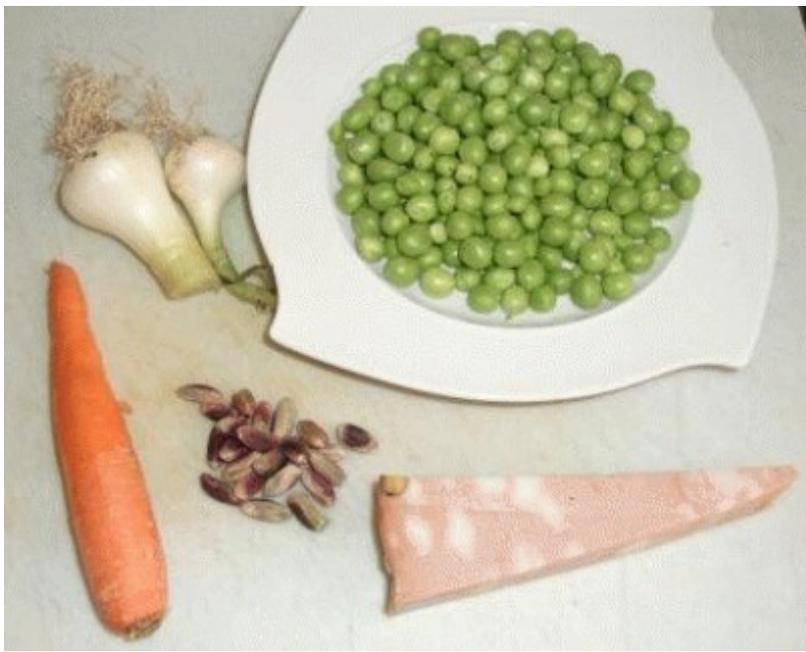
PISTACCHI FRESCHI DI BRONTE 30

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

CIPOLLOTTI 4

CAROTE piccole - 2

PREPARAZIONE



2 Sgranate i piselli.



3 Pestare al mortaio i pistacchi grossolanamente.



4 Tagliare a dadini la mortadella.



- 5 Tritare la carota ed i cipollotti e metteteli a rosolare in una padella con l'olio a fuoco medio.

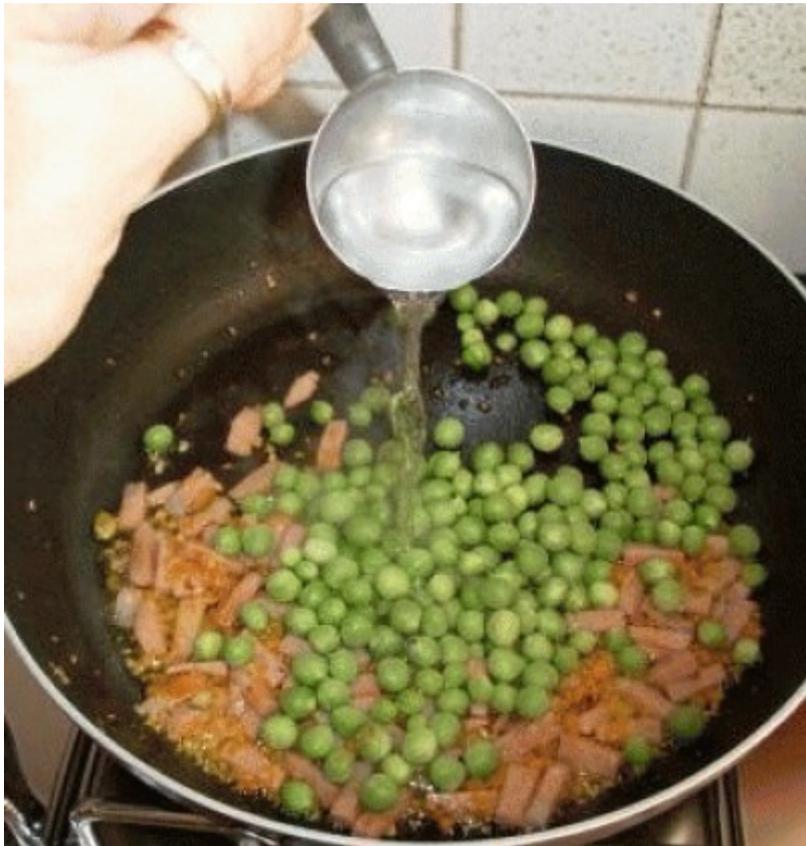


- 6 Unite la mortadella e fatela soffriggere per due minuti.



7 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta

Aggiungete nella padella i piselli, versateci due mestolini di acqua bollente della pasta, incoperchiate e lasciate andare fino alla fine della cottura della pasta, girando di tanto in tanto.





8 Se dovesse asciugarsi troppo, aggiungere altra acqua della pasta.

Un minuto prima della fine cottura della pasta, scoperchiate ed aggiungete i pistacchi.



9 Appena pronti i bigoli, scoperchiate la padella e uniteli al condimento.



10 Amalgamate per bene, impiattate e servite subito.



