

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 -

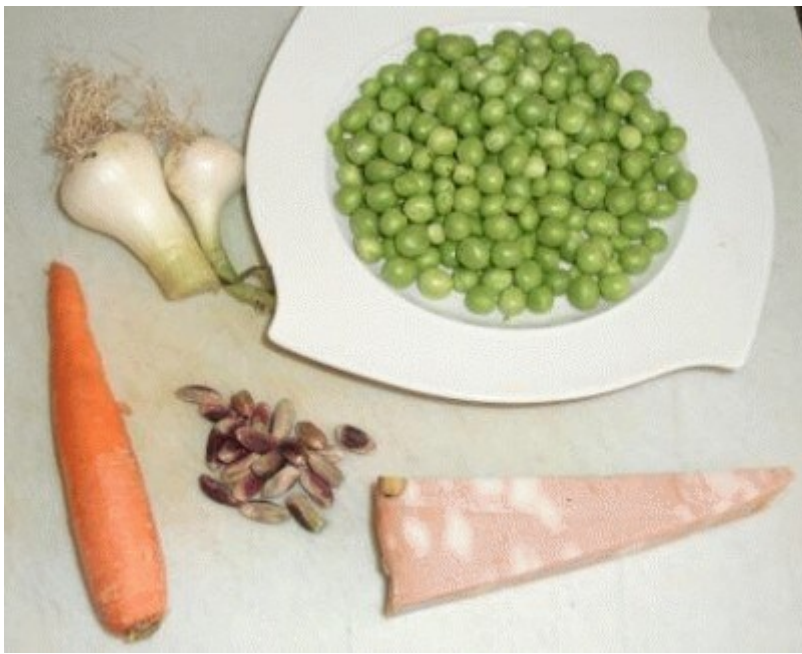
PISTACCHI FRESCHI DI BRONTE 30

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.



