

PRIMI PIATTI

Carbonara con piselli e salsiccia

di: *kriss76*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BUCATINI 360-400 -

SALSICCIA 200 gr

PISELLI SGRANATI oppure surgelati o in scatola - 300 gr

PECORINO ROMANO grattugiato - 50 gr

BRODO VEGETALE O DI DADO 1 dl -

UOVA 4

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

CIPOLLE 1

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Private della pelle la salsiccia, riducetela a piccoli pezzi e fatela rosolare in padella con 2 cucchiari di olio.



- 2 Sgocciolatela e mettetela da parte.

Tritare la cipolla.

In una padella fate appassire la cipolla con 2 cucchiari d'olio e fate insaporire i piselli per 2 minuti, poi aggiungete la salsiccia e dopo 1 minuto circa bagnate con il brodo caldo.



- 3



4



5 Coprite la padella e fate cuocere per 10 minuti circa.

Regolate di sale e pepe.

Nel frattempo sgusciare le uova in una ciotola, aggiungere un pizzico di sale, pepe e il pecorino.

Mescolare bene fino ad ottenere una salsa cremosa e omogenea.



6 In una pentola cuocete i bucatini in abbondante acqua salata, scolateli al dente mantenendoli leggermente umidi e versateci sopra subito il composto con le uova.

Mescolare rapidamente e aggiungete i piselli con la salsiccia ben caldi.

Spolverizzare con pepe e servire subito.

