

ANTIPASTI E SNACK

# Cestini di spaghetti fritti con piselli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER I CESTINI

200 g di spaghetti  
1 cucchiaio di olio  
olio per friggere  
1 bustina di zafferano  
sale.

## PER I PISELLI

350 g di piselli surgelati oppure 700 g di  
piselli freschi  
pomodorini ciliegia  
150 cl di brodo  
1 cipolla oppure 2 scalogni  
50 g di burro  
sale.

## PREPARAZIONE



**2** Bollire l'acqua per gli spaghetti ed aggiungere lo zafferano, cuocere gli spaghetti e scolarli al dente, condirli con un cucchiaio di olio. Stenderli su un piatto.



**3** Procurarsi due colini in acciaio della stessa misura. Scaldare abbondante olio, mettere gli spaghetti nel doppio colino e friggerli, devono seccare, quindi metterli su carta assorbente.



4 Tritare la cipolla e metterla nel tegame col burro, rosolare fino a doratura. Unire i piselli, il



brodo e salare a piacere, pepare.

Cuocere per 20 minuti circa a fiamma vivace e poi farcire i cestini con i piselli e i pomodorini.

