

PRIMI PIATTI

Fusilli con i piselli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Fusilli con i piselli ecco proprio un buon piatto di pasta, ideale per tutta la famiglia, allegro colorato, facile da fare e ricco di bontà. La ricetta è davvero eccezionale e di certo vi permetterà di fare un'ottima figura anche se avete ospiti a cui volete presentare qualcosa di saporito ma che non richieda grande tempo e grossi sforzi in cucina. Provate questa ricetta, il risultato è davvero impeccabile! Amate questi legumi? Bene, allora fate anche la [minestra](#)! Un piatto di primavera perfetto e saporito!

INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr
PISELLI 250 gr
PANCETTA (TESA) a dadini - 100 gr
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
BRODO VEGETALE 2 mestoli
BURRO 60 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 60
gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i fusilli con i piselli, ponete una casseruola sul fuoco e scaldate l'olio insieme a 20 g di burro, soffriggetevi il trito di cipolla e la pancetta a dadini.



- 2 Lasciate che crogiolino per 5 minuti, poi unite i piselli sgranati, mescolate più volte e terminate d'insaporirli per altri dieci minuti.



- 3 Versate un mestolo di brodo, regolate di sale e portate a cottura, con il tegame coperto; se necessario aggiungete altro brodo.



- 4 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, quindi scolatela e conditela con il sugo di piselli e pancetta.



- 5 Versate il restante burro caldo e appena fuso, quindi spolverate con abbondante parmigiano.



CONSIGLIO