

PRIMI PIATTI

# Orecchiette funghi e piselli

di: *Rossella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO:  
*molto basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

400 g trenette  
1 noce di burro  
panna  
3 limoni  
pepe nero  
sale  
prezzemolo tritato  
parmigiano grattugiato

## PREPARAZIONE

**1** Sciogliete a bagnomaria il burro, aggiungete la panna e la buccia dei limoni grattugiati, il pepe ed il sale.

Cuocete le trenette al dente in una pentola, condite la pasta con la salsa aggiungendo in

fine il prezzemolo tritato ed il parmigiano.