

PRIMI PIATTI

Orecchiette funghi e piselli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Orecchiette funghi e piselli, un primo piatto da preparare in pochissimo tempo, ricetta perfetta per quando si ha pochissimo tempo ma non si vuole rinunciare a qualcosa di caldo in tavola.

Gli ingredienti sono davvero semplici e reperibilissimi: funghi champignons, orecchiette secche e piselli surgelati...si trovano anche nel negozio d'alimentari meno rifornito.

Grazie alla cookina Stefania che ha condiviso questa bella ricetta con noi!

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 500 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
500 gr
PISELLI SURGELATI 250 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE ½
VINO BIANCO ½ bicchieri
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate rosolare l'aglio e la cipolla in due cucchiai di olio di oliva.





2 Una volta imbiondito aggiungete i funghi puliti ed affettati e fate cuocere per 5 minuti.



3 Unite poi i piselli e lasciate cuocere fino a che sia i piselli che i funghi non risultino cotti, ci vorranno altri 5 minuti.



- 4 Nel frattempo portate una pentola d'acqua a bollore, salate adeguatamente e tuffatevi le orecchiette che dovranno cuocere al dente.



- 5 Sfumate la preparazione con il vino bianco e lasciate che evapori completamente. Togliete lo spicchio d'aglio ed insaporite con sale e pepe.



6 Ammorbidite il sugo con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.

Una volta cotta la pasta trasferitela in padella con il condimento e saltatela brevemente.



7 Servite la pasta nei piatti ultimando con una bella macinata di pepe nero.

