

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e piselli con la provola

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i piatti a base di legumi, la pasta e piselli con la provola è proprio ciò che fa per voi! Un primo piatto molto interessante, ideale per chi adora le variazioni e soprattutto provare nuovi abbinamenti!

La dolcezza dei piselli si sposa benissimo con la sapidità della provola che si rende filante e dona al tutto un effetto strepitoso! Fare questo primo piatto non è assolutamente difficile e potrà essere realizzato anche da chi non ha molta dimestichezza in cucina. Provate la ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se cercate altri piatti che prevedano l'utilizzo di questo ingrediente favoloso, vi invitiamo

a realizzare la ricetta della [minestra](#) con i piselli:
deliziosa!

INGREDIENTI

DITALI 320 gr

PISELLI anche congelati - 1 kg

PROVOLA 250 gr

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

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

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la pasta e piselli con la provola, fate scaldare l'olio in una capace casseruola e appassitevi la cipolla affettata sottilmente a fuoco moderato, spruzzandola con il vino bianco per evitare che si colori troppo.



- 2 Aggiungete i piselli, rimestateli e fateli insaporire, quindi coprite con acqua bollente e proseguite la cottura per circa 20 minuti.



- 3 Regolate di sale e pepe. Intanto, lessate a mezza cottura i tubetti.



- 4 Scolateli e uniteli ai piselli insieme con la provola tagliata a cubetti.



5 Mantecate a fuoco vivo in modo che la provola si sciogla completamente.

Completate con il prezzemolo tritato e servite la pasta e piselli con la provola ben calda.

CONSIGLIO