

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  
cucchiari 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