

PRIMI PIATTI

Pasta e Piselli alla Napoletana; la Ricetta Cremosa e "Azzeccata"

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se stai cercando il vero comfort food campano, sei nel posto giusto. La **pasta e piselli alla napoletana cremosa e azzeccata** non è una semplice minestra, ma un rito domestico che scalda il cuore. Se ami i primi piatti di questa tradizione, saprai che insieme alla [pasta e fagioli alla napoletana](#), questa ricetta rappresenta il pilastro della cucina povera ma ricca di sapore.

Il segreto per farla perfetta? La consistenza. A Napoli diciamo che deve essere "azzeccata", ovvero densa e legata, un risultato che puoi ottenere solo

cuocendo la pasta direttamente nel fondo di piselli e pancetta. È lo stesso principio di cremosità che rende unici i grandi classici campani come gli [gnocchi alla sorrentina](#) o l'iconica [pasta al forno alla napoletana](#).

Mentre i [spaghetti alla Nerano](#) puntano tutto sulle zucchine, qui sono i legumi a farla da padrone. Se ami l'abbinamento dei piselli con la parte sapida della carne, questa versione ti conquisterà tanto quanto un raffinato [risotto con piselli e pancetta](#) o le golose [fettuccine alla papalina](#).

Non serve essere un esperto: con pochi ingredienti e la giusta tecnica "risottata", porterai in tavola un capolavoro. E se cerchi altre ispirazioni per primi piatti veloci e mediterranei, prova a dare un'occhiata anche agli [spaghetti alla caprese](#) o, per un tocco più moderno, ai [paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale](#). Ora però, mettiamoci ai fornelli per preparare la tua pasta e piselli!

COSA TI SERVE PER LA PASTA E PISELLI ALLA NAPOLETANA: GLI INGREDIENTI PER FARLA "AZZECCATA"

ACQUA da mettere subito a scaldare - 700 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per il fondo del soffritto. -

CIPOLLA ½

PANCETTA (TESA) a cubetti - 100 gr

PISELLI freschi o surgelati. - 200 gr

PASTA MISTA 180 gr

SALE

PEPE

COME FARE LA PASTA E PISELLI ALLA NAPOLETANA

- 1 Per iniziare, metti a riscaldare l'**acqua** in un pentolino separato: è fondamentale che sia bollente quando la aggiungerai in pentola per non fermare la cottura. Nel frattempo, prendi la mezza cipolla e **tritala finemente** al coltello.

In una pentola dal fondo spesso (ideale per la pasta "azzeccata"), scalda un giro d'olio extravergine d'oliva. Aggiungi la cipolla tritata e lasciala **imbiondire a fiamma dolce**,

finché non diventerà tenera e trasparente.

A questo punto, unisci la **pancetta tesa a cubetti**. Lasciala rosolare per un paio di minuti, mescolando bene, in modo che il grasso inizi a sciogliersi e a insaporire tutto il fondo di cottura.



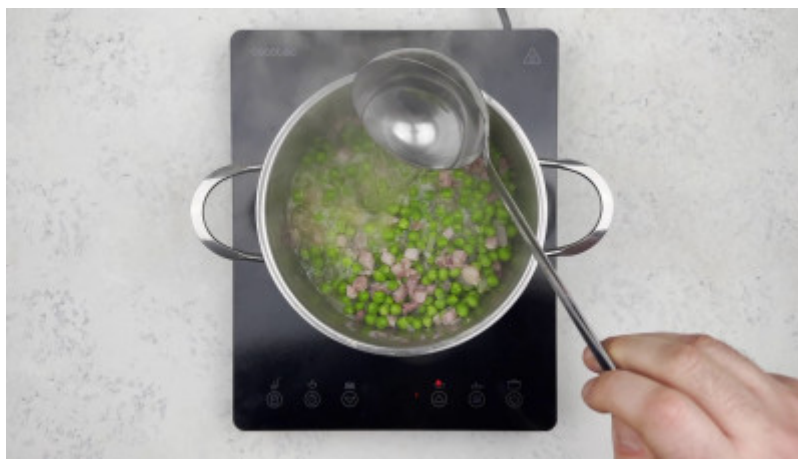


2 Ora è il momento di unire i **piselli** al soffritto. Mescola bene per farli insaporire nel grasso della pancetta, poi versa l'**acqua calda** necessaria a coprire completamente tutti gli ingredienti.

Lascia cuocere a fiamma media per circa **15-20 minuti**. Questo passaggio serve a creare la base saporita e a far intenerire i piselli prima di aggiungere il resto.

A questo punto, cala la **pasta mista** direttamente nella pentola con i piselli. Aggiungi subito un altro paio di mestoli di acqua calda per iniziare la cottura: ricorda che la pasta deve cuocere "risottata", assorbendo gradualmente il liquido per sprigionare tutto il suo amido.





3 Assaggia il fondo di cottura e regola di **sale e pepe** secondo il tuo gusto. Fai attenzione a non eccedere con il sale subito, poiché la pancetta avrà già rilasciato la sua naturale sapidità.

Porta a termine la cottura della pasta rispettando i tempi indicati sulla confezione. In questa fase è fondamentale **mescolare spesso**: il movimento costante aiuta la pasta mista a rilasciare l'amido, che andrà a creare quella crema irresistibile tipica della versione "azzeccata".

Se la pasta dovesse asciugarsi troppo velocemente, aggiungi un altro piccolo mestolo di **acqua calda** alla volta. Il risultato finale non deve essere brodoso, ma denso e ben legato ai piselli.

Una volta pronta, spegni il fuoco e lascia riposare il piatto per un minuto in pentola.

Impiatta e servi la tua pasta e piselli ben calda, godendoti tutto il profumo della tradizione napoletana più autentica!





COME CONSERVARE LA PASTA E PISELLI (E COME RISCALDARLA SENZA SECCARLA)

Hai esagerato con le dosi? Nessun problema. Puoi conservare la tua **pasta e piselli alla napoletana** in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico, per un massimo di **2-3 giorni**.

Tieni presente che, una volta fredda, la pasta diventerà ancora più compatta e "azzeccata" a causa degli amidi. Per gustarla al meglio il giorno dopo, ti consiglio di **riscaldarla in padella** aggiungendo un piccolo mestolo d'acqua calda o un filo d'olio extravergine per ravvivare la sua naturale cremosità.

Se invece vuoi provare un vero classico del riciclo partenopeo, usa l'avanzata per preparare una **frittata di pasta**: aggiungi un uovo, un pizzico di pepe e del pecorino grattugiato, poi falla dorare in padella da entrambi i lati finché non sarà croccante.

Ti sconsiglio invece la surgelazione: la pasta mista, cuocendo insieme ai legumi, perderebbe troppo la sua consistenza diventando eccessivamente molle al momento dello scongelamento.

IL SEGRETO DELLO CHEF PER UNA CREMINA INSUPERABILE

Per rendere la tua pasta e piselli ancora più ricca e saporita, aggiungi una **crosta di Parmigiano o Grana Padano** ben pulita in pentola insieme ai piselli. Durante la cottura, la crosta rilascerà i suoi oli e le sue proteine, contribuendo in modo determinante a legare la pasta e a creare quella densità tipica delle migliori trattorie napoletane. Ricorda solo di tagliarla a cubetti piccoli se preferisci che si sciolga quasi del tutto, oppure lasciala intera per gustarla morbida alla fine.