

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con piselli e carote

di: *biba30*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il primo piatto che vi proponiamo qui è davvero un piatto speciale. Le tagliatelle con piselli e carote è una ricetta sempre buona in tutte le stagioni preparata con i piselli freschi oppure con i surgelati, è una vera bontà che delizia il palato di grandi e piccoli. Questa versione è molto semplice, alla portata di tutti e vi permetterà di realizzare un pranzetto con i fiocchi, adatto a grandi e bambini.

Le tagliatelle con piselli e carote non solo sono molto economiche e facili da fare ma sono anche il primo piatto perfetto per chi non è molto pratico in cucina. Una ricetta semplice e veloce da tenere a

mente anche nel caso di cenette all'ultimo minuto.

L'abbinamento dei piselli con le carote è un grande classico e infatti anche sulle tagliatelle sta benissimo questo sughetto. La pasta lunga e ruvida lo raccoglie benissimo ma voi ovviamente potete utilizzare quella che più vi piace.

Provate questa ricetta e vedrete che successo!

Altre ricette con le tagliatelle? Eccole:

[tagliatelle al salmone affumicato](#)

[tagliatelle al sugo finto](#)

[tagliatelle con pomodorini e calamari](#)

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

PISELLI 250 gr

CAROTE 200 gr

CIPOLLA 80 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BRODO VEGETALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliare a cubetti la carota, tritare la cipolla e il prezzemolo.









2 Soffriggere la cipolla e l'aglio con l'olio.

Aggiungere la carota e cuocere per un minuto poi unire i piselli il concentrato di pomodoro e un mestolo circa di brodo vegetale portare a cottura le verdure, regolare di sale pepe.





3 Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua scolarle e farle saltare in padella con il sugo, per ultimo il prezzemolo tritato. Aggiungere il pepe.



