





## Pasta e piselli

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-e-piselli/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **20 min**
-  Tempo totale: **30 min**
-  Difficoltà: **facile**

---

 SENZA UOVA  VEGETARIANA

---

La **pasta e piselli** verdi è un primo piatto tutto primaverile da preparare con i piselli freschi e profumare con la menta. Un primo piatto facile, veloce ma veramente molto saporito che di solito piace tanto anche ai bambini. Visto che a mia figlia piace davvero molto io lo preparo anche nel resto dell'anno utilizzando i piselli surgelati, è ovvio che il sapore non è lo stesso ma resta comunque buono e sano. Quando ci sono i piselli freschi acquistateli con il baccello e sgranateli da voi, saranno più freschi e, se avete tempo, sarà anche rilassante. Per acquistare il giusto peso vi conviene chiedere al vostro fruttivendolo, i miei non erano particolarmente pieni e da più di 1 kg di baccelli ho ricavato poco più di 200 gr di piselli. Vi lascio anche il link del [risotto con piselli](#).

[Giuliana Manca](#)

# INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- gnocchetti 140 g
- piselli sgranati 200 g
- cipolla mezza
- olio extra vergine di oliva
- sale
- burro 1 noce
- menta 1 rametto

# PROCEDIMENTO

COME FARE LA PASTA E PISELLI

1

Mettete a bollire una pentola con circa 1 lt di acqua. Tritate molto finemente la cipolla e fatela imbiondire nell'olio extra vergine di oliva. Unite i piselli e salate leggermente. Cuocete a fiamma vivace per qualche minuto rigirando i piselli affinché non si attacchino.



2

A questo punto aggiungete un po' d'acqua (fino quasi a ricoprirli) e il rametto di menta. Continuate la cottura a fiamma bassa. Nel frattempo lessate la pasta e scolatela a circa metà del tempo di cottura indicato sulla confezione, conservando l'acqua. Versatela direttamente nei piselli e proseguite la cottura aggiungendo l'acqua della pasta man mano che si consuma.



3

A cottura ultimata spegnete e completate con una noce di burro. Eliminate il rametto di menta e impiattate.



## VARIANTE

**Pasta e piselli con pancetta**

Per dare ancora più gusto alla vostra pasta e piselli potete aggiungere 40 g di pancetta tesa. Tagliatela a strescioline o dadini e fatela rosolare in un tegame antiaderente a fiamma bassa. Preparate la pasta come da post, impiattatela e completate ogni piatto con la pancetta croccante.

---

Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758