

Pasta e piselli

📌 Categoria: Antichi Sapori - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min
 Cottura: 30-40 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Molto Basso
 Difficoltà: Molto Basso

La pasta e piselli è un primo piatto molto semplice che risconterà il gusto di tutti, adulti e piccini.

Preparare la pasta e piselli è veramente semplice e veloce, infatti in mezz'ora potrete averla pronta in tavola da gustare.

Ottima d'inverno se brodosa, ma anche in estate più asciutta e spolverizzata con del formaggio grattugiato.



Ingredienti

» Brodo vegetale 1 lt	» Olio 1 cucchiaino
» Burro 20 gr	» Pasta ditali rigati 320 gr
» Cipollotto fresco 80 gr	» Pepe macinato q.b.
» Noce moscata q.b.	» Piselli sgranati 400 gr

Preparazione



Per preparare la pasta e piselli tritate i cipollotti (1) e fateli appassire in un tegame assieme al burro e all'olio (2), poi aggiungete i piselli freschi sgranati (oppure, se non è stagione, quelli surgelati) e lasciateli cuocere per cinque minuti mescolando di tanto in tanto (3).



Aggiungete il brodo vegetale (4) e poi quando arriverà a bollire, unite la pasta (5). Mescolate fino a che il brodo non bollirà di nuovo e poi unite il sale; quando la pasta sarà cotta e al dente unite il pepe macinato e la noce moscata (6). Se preferite una pasta e piselli brodosa aggiungete ancora del brodo, altrimenti gustatela asciutta.

Il consiglio del sommelier



La pasta e piselli nella sua versione “asciutta” è un primo piatto con una spiccata tendenza dolce, data sia dalla pasta che dai piselli, a cui è preferibile abbinare un vino fresco e sapido. I piselli inoltre donano un aroma particolare e netto, che richiede vini con profumi intensi. L'aggiunta del pepe e della noce moscata danno quel tocco di speziatura che va accompagnato da un vino abbastanza morbido. E' un piatto piuttosto delicato che richiede vini di media corposità. Per gli amanti delle bollicine, un possibile abbinamento consigliato per la versione “asciutta” di questo piatto è il Prosecco, mentre chi predilige i vini fermi può orientarsi su un Pinot Grigio.

Abbinamento consigliato da Callmewine.com

Consigli per gli acquisti



Casseruola un manico in rame con coperchio, dimensioni: cm 14

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli