

# Pasta mortadella, piselli e cipollotti

La **pasta mortadella, piselli e cipollotti** è un primo piatto sostanzioso preparato con i piselli, i cipollotti, la mortadella a cubettini e l'aroma inconfondibile dei semi di finocchio.

I piselli freschi si trovano solo in primavera e sono particolarmente deliziosi. Per preparare la **pasta mortadella, piselli e cipollotti** tutto l'anno si possono usare i piselli surgelati, anch'essi molto buoni. La dose è la stessa del prodotto fresco sgranato.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di piselli (peso sgranato)
- 50 g di mortadella in pezzo intero
- 200 ml di Brodo vegetale
- 2 cipollotti
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- 1 pizzico di semi di finocchio selvatico
- 160 g di pasta
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Se si usano i piselli freschi, vanno sgranati, appena prima di prepararli perchè a contatto con l'aria la buccia indurisce. Se si usano i piselli surgelati utilizzarli direttamente dal freezer.
- Tagliare la mortadella a cubetti di un centimetro scarso di lato.
- Scaldare il brodo.
- Pulire i cipollotti eliminando la parte con le radichette e la tunica più esterna. Sciacquarli ed affettare finemente la parte bianca fintanto che è tenera.
- Mettere in una capace padella l'olio e i cipollotti. Portarla sul fuoco e farli soffriggere a fuoco basso.
- Quando avranno assunto un aspetto dorato, unire mezzo mestolo di brodo, un pizzico di sale e cuocere per 2 minuti a fiamma media, coperto.
- Trascorso il tempo indicato, alzare la fiamma e far asciugare il fondo di cottura in modo che i cipollotti caramellino appena.
- Unire i cubetti di mortadella e farli rosolare per qualche istante, mescolando.
- Aggiungere i piselli, mescolare e lasciar cuocere un minuto.
- Versare abbastanza brodo da avere un dito di fondo di cottura, lasciar riprendere il bollore, coprire e cuocere per 12-15 minuti a fiamma medio-bassa. Deve appena sobbollire. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo.
- Il tempo esatto di cottura dipende dalla grandezza dei piselli e se state utilizzando quelli freschi o surgelati. I piselli freschi, che hanno pezzatura disomogenea, richiedono in genere anche 18 minuti di cottura. Quelli surgelati, soprattutto se sono pisellini, in 12 minuti saranno prontissimi.
- Assaggiare per capire se la cottura è giusta e per regolare di sale. Tenerli coperti.
- Pestare i semi di finocchio nel mortaio.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Unire una macinata di pepe, i semi di finocchio pestati e servire.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, gramigna, caserecce

## STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola, unire il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!