

Pasta piselli e stracchino

La **pasta piselli e stracchino** è un primo piatto primaverile semplicissimo da preparare, veloce e poco calorico. Va preparata solo con i piselli freschi, da sgranare al momento. Se usate piselli in scatola o surgelati perdete l'effetto della doppia consistenza fra la crema di piselli e quelli lasciati interi dopo una breve scottatura.

La **pasta piselli e stracchino** gioca fra consistenze e sapori. C'è la cremosità che contrasta con i piselli lasciati interi, c'è il dolce che contrasta con l'acidulo dello stracchino. Va portata in tavola in una bella ciotola e servita direttamente nei piatti. Per i più golosi si può accompagnare con Parmigiano o Pecorino a scaglie.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **425Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 100 g di piselli (peso sgranato)
- Sale
- 40 g di stracchino
- 20 ml di latte
- 160 g di pasta
- Olio extravergine di oliva
- Timo fresco
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Sgranare i piselli. Farlo solo al momento della preparazione della pasta, e non in anticipo, altrimenti la buccia di rivestimento dei piselli diventa dura.
- Lessare i piselli in acqua salata per 5 minuti. Scolarli e tenere da parte una manciata di quelli più grandi, che serviranno per decorare.
- I piselli grandi tenuti da parte vanno sbucciati. Per farlo basta inciderli con la punta di un coltellino affilato e la buccia verrà via molto facilmente e si separeranno a metà. Metterli in una ciotola e tenerli da parte coperti.
- Mettere nel bicchiere del frullatore a immersione, oppure in un normale frullatore, lo stracchino a pezzi, il latte e i restanti piselli non sbucciati. Frullare fino ad ottenere una crema liscia. Coprire e tenere da parte.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla.
- Metterla in una ciotola, unire un filo d'olio e mescolare.
- Unire la crema di piselli e mescolare bene.
- Decorare con le foglioline di timo, una macinata di pepe, i piselli tenuti da parte e servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, fusilli

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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



I consigli di Barbara

Pasta ottima preparata e gustata al momento. Se amate i piselli e volete una pasta fredda [cliccate qui!](#)