

Minestra di quadrucci e piselli

La **minestra di quadrucci e piselli** è una crema di piselli piuttosto morbida in cui far cuocere i quadrucci all'uovo, un formato di pasta simile ai maltagliati, ma di forma regolare.

La **minestra di quadrucci e piselli** è tipicamente primaverile, perchè è da prepararsi con i piselli freschi che si trovano in genere da fine marzo a fine maggio. Quelli più grandi verranno utilizzati per decorare la minestra, dandogli un sapore intenso e particolare.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **410Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 400 g di piselli freschi (peso sgranato)
- 800 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- Sale
- Pepe
- 100 g di pasta tipo quadrucci all'uovo
- 30 g di pecorino toscano semistagionato

PREPARAZIONE

- Sgranare i piselli. Selezionarne una manciata fra quelli più grossi e metterli da parte.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una pentola da minestra l'olio e lo scalogno tritato finemente.
- Farlo dorare su fiamma dolce, quindi unire i piselli. Cuocere mescolando per 1-2 minuti, unire il brodo. Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, coprire e cuocere per 15 minuti a fiamma media.
- Nel frattempo sbollentare per 2 minuti in acqua salata i piselli più grossi lasciati da parte. Scolarli e sbucciarli. Basta inciderli con la punta di un coltellino affilato e la buccia verrà via molto facilmente. Metterli in una ciotola e tenerli da parte coperti.
- Quando i piselli cotti in pentola saranno pronti, portare la pentola fuori dal fuoco e utilizzare un frullatore a immersione per frullare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Riportare la pentola sul fuoco, attendere che bolla, quindi assaggiare e regolare di sale. La crema di piselli deve essere piuttosto saporita perchè dovrà cedere sapidità alla pasta.
- Buttare la pasta e cuocerla per i minuti indicati, di solito 4/6 circa.
- A fine cottura spegnere il fuoco e far riposare un paio di minuti coperto.
- Servire decorando con i piselli tenuti da parte, un filo d'olio a crudo, e il pecorino grattugiato.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Esiste una variante di questa ricetta del grande Bruno Barbieri, che la prepara nella tajine. Se avete questo particolare tegame potrete utilizzarlo con le stesse modalità indicate in ricetta. La minestra avrà un sapore più intenso.



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il Pecorino e utilizzare pasta senza uova