

# Pasta pancetta e piselli

La **pasta pancetta e piselli** è un primo piatto molto gustoso, semplice da preparare, che regala all'aroma delicato dei piselli il dolce sapore della pancetta, con il profumo dell'affumicato.

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

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 cipolla bianca di piccole dimensioni
- 100 g di piselli (peso sgranato)
- 200 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 g di pancetta affumicata
- 50 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Pulire la cipolla e tritarla finemente.
- Sgranare i piselli.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere l'olio, la cipolla, portarla sul fuoco e farla dorare a fiamma media. Unire un paio di cucchiai di brodo vegetale e cuocere per 5 minuti.
- Alzare la fiamma, unire la pancetta e mescolare. Quando comincia a soffriggere unire il vino, da far evaporare mescolando di continuo.
- Quando il fondo di cottura si sarà asciugato unire i piselli e farli rosolare per un paio di minuti, quindi unire un mestolo di brodo, una macinata di pepe e far cuocere a fiamma media scoperto per 15 minuti. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, aggiungere altro brodo. A fine cottura assaggiare e regolare eventualmente di sale.
- 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.
- Servire immediatamente.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Farfalle, pennette, gramigna.

## 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!