

Pasta al pesto e piselli

La **pasta al pesto e piselli** è un primo piatto tipico della fine primavera, quando si trovano sul mercato i piselli freschi, le patate novelle e il basilico è nel pieno del suo sviluppo, con foglie tenere e ricche di oli essenziali.

Per la preparazione della **pasta al peso e piselli** si può preparare il pesto fatto in casa, [clicca qui se vuoi seguire la nostra ricetta](#), oppure utilizzare un pesto pronto, purchè sia di ottima qualità. Leggere sempre bene la lista degli ingredienti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **495Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 200 g di piselli (peso netto sgranato)
- 100 g di patate
- 200 ml di Brodo vegetale
- 30 g di Pesto genovese
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 140 g di pasta
- foglia di basilico per decorare

PREPARAZIONE

- Sgranare i piselli.
- Lavare le patate, sbuciarle e tagliarle a cubetti di un centimetro circa di lato.
- Scaldare il brodo.
- Mettere il pesto in una ciotola capace di contenere la pasta da condire e coprirlo per evitare che si ossidi.
- Pulire lo scalogno e tritarlo finemente.
- Mettere lo scalogno tritato in una padella con l'olio, portarla sul fuoco e farlo dorare a fiamma media.
- Unire i piselli, mescolare e cuocere un paio di minuti girando continuamente.
- Unire il brodo, una macinata di pepe e cuocere per 15 minuti a fiamma media, coperto, girando di tanto in tanto.
- Verso la fine della cottura regolare di sale e scoperchiare per far evaporare eventuale fondo di cottura in eccesso, quindi spegnere e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata assieme alle patate a cubetti. Quando è cotta ritirarla con una ramina forata direttamente nella padella dei piselli, quindi accendere il fuoco.
- Mescolare o saltare la pasta scolata nella padella a fiamma vivace per qualche minuto, girando di frequente.
- Spegnere il fuoco, mescolare bene fuori fuoco e mettere la pasta nella ciotola del pesto.
- Mescolare bene e servire immediatamente decorando con foglie di basilico intere.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, trofie, boccoli, caserecce.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano contenuto nel pesto. Se vuoi un piatto vegan ometti del tutto il formaggio.