

Tagliatelle panna, cotto e piselli

Le **tagliatelle panna, cotto e piselli** sono un primo piatto ricco e gustoso, che sposa sapori semplici e delicati, arricchiti dalla golosità della panna. Sono un buon primo piatto per cene numerose poiché è realizzabile a basso costo e si può condire in ciotola, qualora non si abbia una padella abbastanza grande.

I piselli freschi si trovano solo in primavera e sono particolarmente deliziosi. Per preparare le **tagliatelle panna, cotto 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
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 1 cipolla bianca di piccole dimensioni
- 100 g di piselli (peso sgranato)
- 50 g di prosciutto cotto in un'unica fetta o a cubetti
- 250 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di tagliatelle all'uovo
- 3 cucchiai di panna

PREPARAZIONE

- Pulire la cipolla e tritarla finemente.
- Sgranare i piselli.
- Ridurre il prosciutto cotto a cubetti.
- 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 i piselli e farli rosolare per un paio di minuti, quindi unire un mestolo di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e far cuocere a fiamma media scoperto per 12-15 minuti. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, aggiungere altro brodo. A fine cottura unire il prosciutto cotto, mescolare e cuocere per un paio di minuti, quindi 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 e tenerne qualche cucchiaio da parte, quindi accendere il fuoco.
- Mettere le tagliatelle scolate nella padella del condimento assieme alla panna e mescolare per amalgamare tutti gli ingredienti. Se risultassero troppo legate unire poca altra acqua di cottura della pasta tenuta da parte.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Il tempo di cottura dei piselli varia in funzione della loro grandezza e dello spessore della buccia. Va dai 10 minuti di quelli piccoli e fini ai 15-20 minuti di quelli più grandi. Verificare assaggiando!

