



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## FUSILLI E PISELLI IN CREMA DI ROBIOLA

[ricette-di-cucina-di-laura.blogspot.it](http://ricette-di-cucina-di-laura.blogspot.it)



### Ingredienti:

350 g di fusilli  
300 g di piselli  
100 g di pancetta tagliata a dadini  
1 cipolla  
1/2 bicchiere di vino bianco  
2 uova  
3 cucchiari di formaggio grattugiato  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
1 robiola  
sale  
un pò di pepe

### Preparazione:

Cuocere in padella i piselli con la cipolla tritata e la pancetta in pochissimo olio extravergine di oliva, aggiungere il vino bianco, far evaporare, salare e pepare e abbassare la fiamma al minimo, lasciando così far cuocere i piselli. Avvenuto ciò, prendere la robiola e con un po' di acqua di cottura della pasta aggiungerla ai piselli, formare quasi una crema. Cuocere al dente i fusilli e dopo averli colati rimetterli in pentola con il fuoco tenuto al minimo e condirli con la metà della salsa. Aggiungere le uova battute con il formaggio grattugiato e due pizzichi di sale e girare velocemente in pentola per amalgamare il tutto. Servire i fusilli, sono fantastici anche se un po' calorici.

