



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

'E PUNTIGLIUS CON CIUFFETTI E PISELLI

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

140 g di 'E Puntiglius
200 g di ciuffetti
75 g di piselli
1-2 carote
3 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
prezzemolo
sale e pepe

Preparazione:

Lavate i ciuffetti, e asciugateli. Pelate le carote e riducetele a listarelle, quindi sbollentatele in acqua salata per 4-5 minuti. Sgocciolate e mettetele in padella con l'olio evo già caldo e i piselli e fate rosolare a fiamma vivace per qualche minuto, mescolando con un cucchiaino di legno. Insaporite il tutto con sale e pepe, aggiungete dell'acqua e i ciuffetti e proseguite la cottura per 10-15 minuti. Spolverizzate con il prezzemolo. Nel frattempo cuocete in una pentola con abbondante acqua salata la pasta, scolatela e condite con il "ragù" preparato, mescolate bene e condite ben calda.

DANTE



oio

vero