



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## 'E PUNTIGLIUS CON CIUFFETTI E PISELLI

[dolcimanontropo.blogspot.it](http://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 cucchiaio 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**