



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

FUSILLI NASELLO E PISELLI

blog.giallozafferano.it/cucinacantando



Ingredienti:

pasta corta
nasello bollito
piselli
concentrata di pomodoro
sale
Olio evo Dante

Preparazione:

Bollire la pasta. Intanto in padella con un filo d'olio far saltare i piselli in scatola, oppure far cuocere quelli congelati. Aggiungere il nasello tritato grossolanamente e un cucchiaino di concentrata di pomodoro. Saltare la pasta nella padella e servire ben caldo.

