



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PASTA E PISELLI CON PANCETTA

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

350 g di pasta 'a munnezzaglia
200 g di piselli freschi già sgranati
150 g di Pancetta di Calabria
q.b. di pepe nero in polvere
q.b. di Salatura Mediterranea
1 cipolla tagliata a fettine
q.b. di Olio Extravergine d'Oliva Dante

Preparazione:

Mettete in una pentola la cipolla tagliata a fettine, la pancetta tagliata a tocchetti, l'olio extra vergine di oliva e fate soffriggere, quindi, aggiungete i piselli, il pepe nero, la salatura e fate cuocere per 10 minuti, aggiungendo acqua quanto basta. Una volta trascorso il tempo stabilito, aggiungete la pasta e fate cuocere come indicato sulla confezione; una volta cotta la pasta, spegnete il fuoco ed aggiungete un po' di olio extravergine di oliva a crudo, quindi, servite.

DANTE



vero