

CANNOLICCHI ALLA FALDESE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- pecorino (60gr)
- 1 cipolla
- fave fresche (200gr)
- pepe nero
- cannolicchi (250gr)
- Pisellini Primavera Findus (200gr)
- Cuori di Carciofi Findus (240gr)

Come si prepara

In un tegame di coccio, rosolare nell'olio la cipolla finemente tritata, unire i piselli scongelati, le fave ed i cuori di carciofi scongelati tagliati fini.

Cuocere a fuoco basso per trenta minuti, mescolando e aggiungendo, se occorre un paio di mestoli di acqua, salare e pepare.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, poi, scolarla e versarla nel composto.

Mantecarla con il pecorino grattugiato, mescolare molto bene.

Servire ben caldo.

Difficoltà: 3

Tempo: 20

Tabella nutrizionale

Valore energetico	188 kcal 787 kJ
-------------------	--------------------

Tags

foto, occasioni speciali, surgelati, vegetariana, new, feste, Cannolicchi alla faldese, pasta con





piselli, pasta con fave, pasta con verdure, tradizionale, mediterraneo

