

## PASTA E PISELLI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- un dado da brodo
- sale
- cipolla (mezza)
- carota (mezza)
- cannella
- scalogno (mezzo)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (40g)
- cannolicchi (200g)
- Pisellini Primavera Findus (500g)

### Come si prepara

Tagliare finemente lo scalogno e la cipolla, spuntare, sbucciare e tritare la carota.

In una pentola larga e alta, soffriggere in quattro cucchiai di olio, lo scalogno e la cipolla, unire la carota e i piselli ancora surgelati.

Coprire con il brodo caldo, ottenuto facendo sciogliere un dado in 500 ml di acqua bollente e aromatizzare con una stecca di cannella.

Far cuocere per 25 minuti, a fuoco medio, poi togliere la stecca di cannella.

Versare nella stessa pentola la pasta, salare e pepare.

Spolverizzare con il Parmigiano Reggiano e con il pepe, versare a filo un paio di cucchiai di olio.

Togliere dal fuoco e far riposare per 4 minuti prima di servire nei piatti individuali.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tags





occasioni speciali, vegetariana, zuppe, new, feste, legumi, pasta corta, minestre, Pasta e piselli, tradizionale, mediterraneo

