

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Pasta piselli e patate

Ingredienti:

- 200 gr di piselli
- 200 gr di patate
- 1 scalogno
- 1 litro di brodo vegetale
- 80 gr di pasta tipo tubetti
- 2 cucchiaini di olio evo



Preparazione:

Pelare e lavare le patate tagliarle a cubetti. Tritare fine lo scalogno e soffriggetelo nell'olio e quando è pronto aggiungere le patate e i piselli mescolare e cuocere un paio di minuti. Unire 2 mestoli di brodo e cuocere altri 10 minuti. Aggiungere la pasta e il brodo e risottarla fino a che non è cotta ultimo spolverare con il parmigiano. Aggiungere altro brodo se necessario