



Buongiorno a tutti!

Le dade Lucia e Anna del nido di Crespellano preparano un primo fresco e appetitoso:

Pasta con piselli

Ingredienti

- ❖ 50g di piselli
- ❖ 40g di pasta di semola
- ❖ 50 g di prosciutto cotto (facoltativo)
- ❖ Sedano carote e cipolla (tritate)
- ❖ 1 cucchiaio di parmigiano

Procedimento

- ❖ Fate lessare per 10 minuti in acqua bollente e salata i piselli
- ❖ Intanto fate appassire le verdure con un po' di acqua ,
- ❖ Scolate i piselli, e insieme al prosciutto aggiungeteli alle verdure
- ❖ Condite con olio evo e aggiustate di sale
- ❖ Unite il condimento con la pasta e aggiungete il parmigiano. Buon appetito!!!

Foto



Proposto dalle collaboratrici Lucia e Anna del Nido Crespellano di Valsamoggia