

Paparelle con i piselli

Ingredienti per 6 persone:

500 g di paparelle fresche
2 cipollotti
500 g di piselli sgranati
un mazzetto di prezzemolo
70 g di burro
una fetta di pancetta da 50 g
un bicchiere di brodo
70 g di parmigiano grattugiato
sale

Preparazione:

Tagliate a dadini la pancetta e tritate i cipollotti. Mettete tutto in una casseruola con 30 g di burro, poi unite i piselli e il brodo e aggiustate di sale fate cuocere, a fuoco basso e a recipiente coperto, per 20 minuti circa: alla fine i piselli dovranno risultare teneri e il brodo deve essere quasi completamente assorbito. Tritate il prezzemolo e mettetelo da parte. Fate cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata e scolatele al dente. Unite il rimanente burro con i piselli, mescolate e spolverizzate con il prezzemolo e con il parmigiano grattugiato.