

Farfalle con piselli

Si può fare con piselli conservati o surgelati.

Usare il tipo medio perché quelli piccoli si spappolano in cottura più facilmente.

Per 3 persone (appetito robusto)

Una scatola di piselli al naturale: scolare bene e risciacquare a lungo sotto il rubinetto i piselli.

Un bicchiere grande di latte intero

70-80 g di burro

Abbondante parmigiano

300g di pasta tipo farfalle . Va benissimo anche quella fatta a ruote dove i piselli si infilano...!

Sale, un pizzico (poco!) di origano e un pizzico di peperoncino, se piace.

Scolare e lavare i piselli, metterli in padella con il burro, il latte, poco sale (il latte è salato) peperoncino e origano.

Fare a andare a fuoco vivace, mescolando, finchè il latte si rapprende e fa una crema col burro.

Cuocere le farfalle in acqua salata, scolare e condire in padella col sugo di piselli e latte.

Aggiungere il parmigiano e servire.

Deve presentarsi come una crema intorno alla pasta. E' una ricetta "dolce" che è gradita ai bambini, ma anche ai grandi!

Ci vedo bene insieme un buon Orvieto bianco secco, fresco di frigo.