

Garganelli panna golfetta e piselli



Chi di voi non compra i piselli di stagione, li sgrana e li congela per utilizzarli anche in altri periodi dell'anno? Beh, oggi FraSi in cucina li ha utilizzati per un primo piatto rustico, semplice e veloce, ma saporito: garganelli panna golfetta e piselli.

Ingredienti per 2 persone

200 g di garganelli
50 g di golfetta
50 g circa di panna da cucina
2 manciate di piselli
1 spicchio d'aglio
olio evo

Portate a bollire una casseruola d'acqua a fuoco medio. Nel frattempo, mettete un filo d'olio evo in una padella e mettetevi a rosolare uno spicchio d'aglio. Togliete i piselli dal freezer e metteteli a cuocere in padella senza prima scongelarli. Fateli cuocere a fuoco alto, in modo da fargli perdere subito tutto il ghiaccio senza appassirli. Togliete lo spicchio d'aglio e a poco a poco abbassate la fiamma. Lasciate cuocere i piselli per 15 minuti circa, finché non saranno

abbastanza morbidi.

Quando l'acqua sarà arrivata a bollore, salatela con sale grosso e buttate i garganelli che cuociono in 7/8 minuti.

Mentre i garganelli cuociono, quando i piselli saranno già abbastanza morbidi aggiungete la panna e mescolate. Nel frattempo tagliate la golfetta a striscioline e mettetela in padella insieme al resto. Aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta e lasciate andare per altri 2/3 minuti.



Scolate la pasta e saltatela in padella.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)