

Pasta con crema di zucchine e piselli



La pasta alla crema di piselli e zucchine è un'idea velocissima per il pranzo in ufficio, per evitare sughi troppo elaborati che appesantiscono il pomeriggio. Ho scelto gnocchetti sardi ma si possono usare anche altri formati di pasta, preferibilmente pasta corta.

Ingredienti per 2 persone

180 g di gnocchetti sardi
250 g di piselli freschi
1 zuccina abbastanza grande
1 cipolla
Olio evo
Sale qb
Pepe qb

In una padella mettete due/tre cucchiaini di olio evo. Tagliate a rondelle una cipolla, non troppo grande, e mettetela a rosolare in padella. Tagliate a rondelle anche la zuccina e mettetela in padella quando la cipolla sarà diventata trasparente. Mettete i piselli e cuocete per circa 15 minuti. Dovendo fare una crema, non preoccupatevi troppo dei tempi di cottura dei piselli e della zuccina. Aggiustate di sale e pepe.

Aggiungete mezzo bicchiere di acqua (o brodo vegetale) e lasciate in padella altri 2 minuti. Mettete il tutto in un contenitore e frullate con il mini pinner, in modo da ottenere una crema.

Mettete a bollire l'acqua in una pentola. Quando l'acqua bolle, aggiungete una noce di sale grosso e buttate la pasta. Rimettete in padella la crema di piselli e zucchine. Scolate la pasta leggermente al dente e saltatela in padella con la crema. Se necessario aggiustate di sale e pepe e infine spolverate di parmigiano.

Se dovete portare la pasta al lavoro il giorno successivo, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di metterla in frigorifero.



Io mi sono portata anche il dolce, qualche [cestino di pasta frolla con crema di nocciole e granella di pistacchio](#).



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi altre idee per il pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)