

LASAGNETTE ALLA CREMA DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo lavagnette,
- 250 g di piselli,
- 1 carota,
- cipolla,
- sedano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- alloro,
- 1 cucchiaio di pomodori pelati.

Fate bollire l'acqua e aggiungete i piselli, la carota, la cipolla, il sedano, le foglie di alloro, un cucchiaio di pelati, olio, sale e pepe.

Fate cuocere per circa 30 minuti mescolando ogni tanto fino ad ottenere una crema.

A parte fate bollire le lasagnette e condite con il purè di piselli.