

## RIGATONI CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo rigatoni,
- 300 g di pisellini surgelati,
- 300 g di pomodori da sugo,
- 1 cipolla,
- 50 g di burro,
- 1 fetta di pancetta,
- sale,
- pepe.

Far soffriggere nella metà del burro la cipolla affettata e la pancetta tagliata a dadini, unire i pomodori spezzettati, i piselli scongelati, il sale, il pepe e far cuocere per 20-30 minuti.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata e il rimanente burro.