

CANNOLICCHI VERDI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cannolicchi,
- 350 g di pisellini,
- 25 g di burro,
- 25 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 1 bicchiere di vino,
- sale,
- pepe.

Far appassire in olio e burro la cipolla e la pancetta tritate, versare il vino, farlo evaporare, unire i piselli scongelati, salare e far cuocere.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, farla insaporire con i piselli, cospargere di parmigiano e pepe e servire.