

FETTUCCINE AL MAIS

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fettuccine all'uovo,
- 350 g di mais in scatola,
- 300 g di pisellini surgelati,
- 100 g di panna,
- 1/2 cipolla,
- formaggio grana grattugiato,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Far soffriggere la cipolla tritata in una casseruola con olio e burro; unire il mais, i piselli, il sale, il pepe e far cuocere coperto per circa 20 minuti; versare la panna e cuocere ancora per 5 minuti.

Cuocere le fettuccine al dente in abbondante acqua salata, condirle con la salsa preparata e il grana e servire.