

Piselli stufati con pancetta

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



I piselli stufati con pancetta, risultano un contorno molto gradito in genere anche dai bambini: arricchiti dalla pancetta affumicata che li insaporisce, sono davvero molto appetitosi.

I piselli stufati con pancetta sono adatti anche a condire della pasta o del riso, oppure ad accompagnare secondi piatti di carne o pesce; sono un ottimo accompagnamento anche per i fritti.

Ingredienti

» Cipollotto fresco 2	» Pepe a mulinello a piacere (facoltativo)
» Noce moscata q.b.	» Piselli surgelati 600 gr
» Olio extravergine di oliva 3 cucchiari	» Sale q.b.
» Pancetta affumicata 100 gr	

Preparazione



Per preparare i piselli stufati con pancetta iniziate mettendo sul fuoco una pentola contenente dell'acqua, e tenetela sempre calda, in modo da poterla aggiungere ai piselli in cottura quando serve. Mondate e tritate finemente il cipollotto (1), e tagliate a pezzetti (o cubetti) la pancetta affumicata.

Ponete una pentola sul fuoco con l'olio e buttateci dentro il cipollotto tritato (2) e la pancetta per farli dorare (3),



aggiungete poi i piselli (4), e a fuoco dolce, mescolate per qualche minuto, fino a che i piselli rinverranno. Salate i piselli e aggiungete un mestolo d'acqua calda (5) poi a fuoco dolce continuate la cottura, coprendo la pentola con un coperchio ma

lasciando un piccolo sfiato: aggiungete dell'acqua calda mano a mano che i piselli si asciugano, fino al termine della cottura, poi aggiustate di sale, pepate e aggiungete una bella macinata di noce moscata (6). Servite i piselli stufati con pancetta ben caldi!

Consiglio

I piselli stufati con pancetta, sono ottimi anche a temperatura ambiente o freddi, se inseriti in una saporita insalata di pasta o di riso.

Se volete, potete sostituire la pancetta affumicata con dei cubetti di prosciutto cotto.