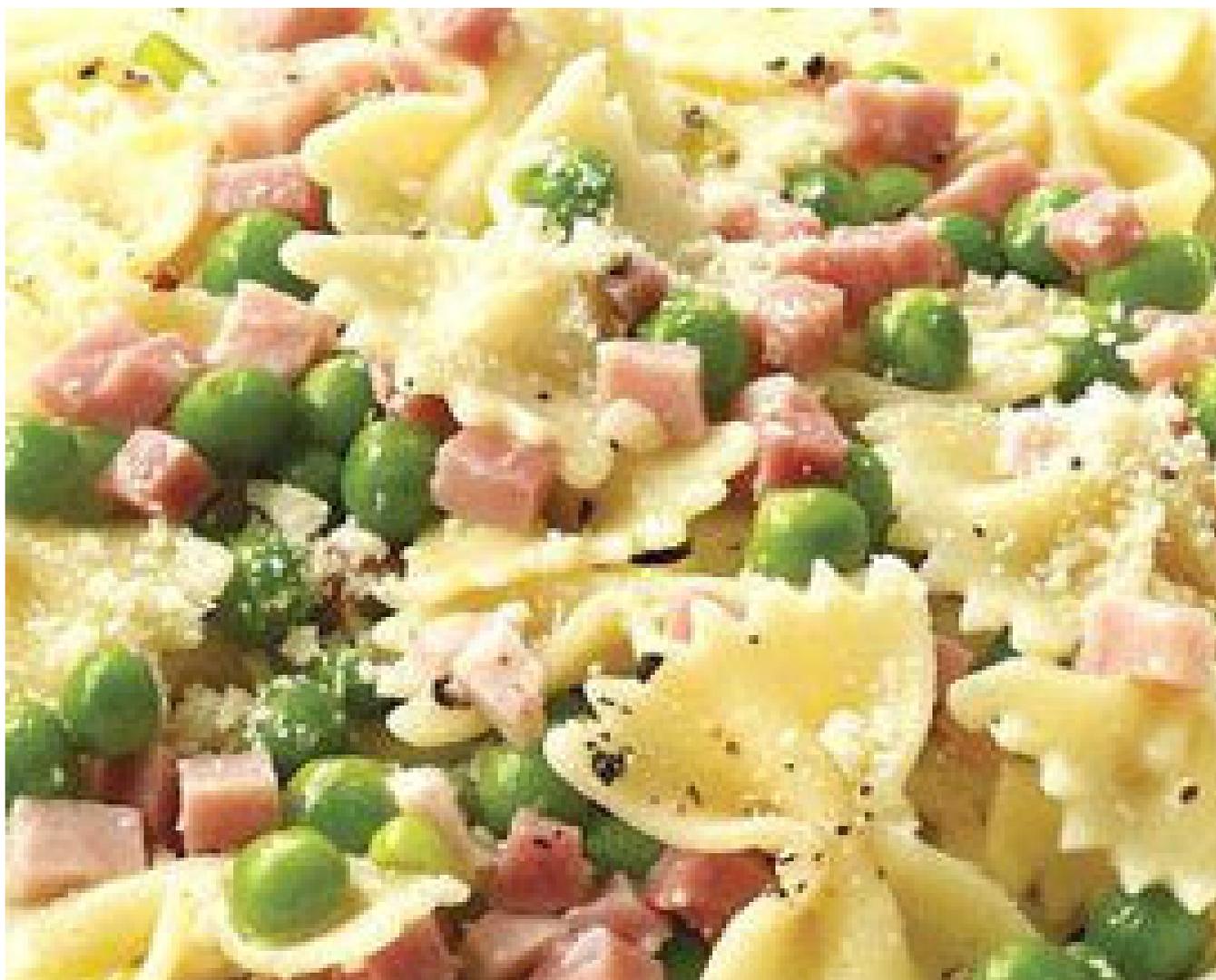




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Gasse con i piselli (farfalle con i piselli)***



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**4 ore** Tempo

Attrezzatura : **matterello, ruota dentata (tagliapasta), canovaccio, casseruola con coperchio, schiumarola, piatto da portata**

### ***Ingredienti***

- 500 g di farina
- 2 uova
- sale
- 250 gr di piselli già sgucciati
- 1 cipolla tritata
- 100 gr di prosciutto a dadini
- 2 mestoli di brodo
- 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 60 g di burro
- sale

## **Preparazione Gasse con i piselli (farfalle con i piselli)**

### **Passo 1.**

Impastate la farina con le uova e una piccola presa di sale fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

### **Passo 2.**

Stendete con un matterello la pasta dello spessore di 3 mm, tagliatela con la ruota dentata a strisce, larghe 4 cm, quindi tagliate dei rettangoli lunghi 6 cm, e stringeteli al centro con le dita, per formare l'arricciatura e la forma tipica delle farfalle.

### **Passo 3.**

Lasciate asciugare le farfalle per qualche ora, coperte da un canovaccio o una tovaglia.

### **Passo 4.**

Soffriggete il trito di cipolla ed il prosciutto tagliato a dadini, in una casseruola con l'olio e 20 gr di burro.

### **Passo 5.**

Fate rosolare cipolla e prosciutto per 5 minuti, poi unite i piselli, mescolate e fate insaporire altri 10 minuti.

### **Passo 6.**

Versate nella casseruola un mestolo di brodo, regolate di sale e completate la cottura, con il tegame coperto, se necessario aggiungete altro brodo.

## **Passo 7.**

Fate cuocere le gasse in acqua salata bollente.

## **Passo 8.**

Appena saliranno a galla, scolatele con la schiumarola e mettetele in un piatto da portata, conditele con il sugo di piselli e prosciutto, versatevi sopra il restante burro caldo e appena fuso e concludete con un'abbondante spolverata di parmigiano.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)