



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

Gasse con i piselli



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **spianatoia, casseruola, pentola, schiumarola**

Ingredienti

- 500 gr di farina
- 100 gr di parmigiano reggiano
- 2 uova
- 250 gr di piselli
- 100 gr di prosciutto
- 60 gr di burro
- 2 mestoli di brodo
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione Gasse con i piselli

Passo 1.

Preparate una fontana con le farine mescolate insieme, mettetevi al centro l'uovo, un cucchiaio d'olio ed un pizzico di sale; Aggiungete acqua ed impastate per almeno 10/15 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Passo 2.

Stendete la pasta, quindi tagliatela in rettangoli di 4x6 cm.

Passo 3.

Stringete il rettangolo al centro con due dita, in modo da formare la classica forma della farfalla.

Passo 4.

Disponete la pasta per almeno un'ora in una spianatoia precedentemente infarinata e fatela asciugare coprendoli con un panno bianco.

Passo 5.

Soffriggete la cipolla tritata in una casseruola con 60 gr di burro ed aggiungetevi il prosciutto tagliato a dadini.

Passo 6.

Dopo qualche minuto aggiungete i piselli.

Passo 7.

Fateli insaporire, quindi aggiungete un mestolo di brodo.

Passo 8.

Coprite il tegame con un coperchio e proseguite la cottura.

Passo 9.

Fate bollire le gasse in abbondante acqua salata, quando salgono a galla toglietele con una schiumarola e fatele saltare insieme al condimento.

Passo 10.

Servite nei piatti di portata condendo con del parmigiano reggiano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)