



MINESTRA DI PASTA PRIMAVERILE



Ingredienti

- 1.5kg di pasta mista
- 700g patate novelle Selenella
- 1 porro
- 800 g di piselli freschi da sgranare
- 1 testa di aglio

- Olio evo
- Sale
- Pepe

Procedimento

Preparare il soffritto di porro a rondelle ed aglio e farlo appena appassire. Aggiungere le patate a cubetti.

Dopo 5 minuti aggiungere i piselli freschi, far rosolare altri 2 minuti, regolare di sale e pepe. Bagnare con acqua e far cuocere per circa 20/25 minuti.

Calare la pasta nella Minestra di patate e coprire man mano con acqua. Una volta cotta mantecare con un filo di olio.