

# Gnocchetti sardi pancetta e piselli

Gli **gnocchetti sardi pancetta e piselli** sono un primo piatto semplice, dove un leggero sugo di pomodoro lega il gusto affumicato della pancetta a quello dolce dei piselli.

I piselli sono un ortaggio tipicamente primaverile, stagione in cui gli **gnocchetti sardi pancetta e piselli** sono particolarmente buoni. Nelle altre stagioni dell'anno si possono usare i piselli surgelati.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **470Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 50 g di pancetta affumicata
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 100 g di piselli (peso sgranato)
- 150 g di passata di pomodoro
- Sale
- 160 g di pasta tipo gnocchetti sardi
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Ridurre la pancetta a cubetti.
- Mettere in una padella l'olio e l'aglio spellato. Portarla sul fuoco e far rosolare l'aglio a fiamma dolce fintanto che non si sarà ben dorato.
- Unire la pancetta e farle prendere colore mescolando.
- Aggiungere i piselli e cuocere per 3-4 minuti mescolando spesso.
- Aggiungere il pomodoro, mescolare bene e cuocere per 15 minuti a fiamma media, coperto, girando di tanto in tanto. Se il sugo tendesse ad asciugarsi troppo aggiungere qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta o di brodo vegetale. Regolare di sale solo a fine cottura.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire immediatamente con un'abbondante macinata di pepe.

## STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche **al forno**. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

Nella versione al forno, si può congelare e conservare per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.

