

Lumaconi piselli e pancetta gratinati

I **lumaconi piselli e pancetta gratinati** sono una pasta al forno primaverile buona e delicata, preparata con mozzarella di bufala, piselli e pancetta affumicata. Se non si trovano i lumaconi si possono utilizzare anche i conchiglioni.

I **lumaconi piselli e pancetta gratinati** si possono preparare un po' in anticipo per essere gratinati al momento di gustarli. Coprirli bene con pellicola trasparente, da togliere soltanto prima di metterli nel forno.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **620Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di mozzarelle di bufala
- 500 g di piselli (peso netto sgranato)
- 200 ml di Brodo vegetale
- 2 cipolle bionde
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 100 g di pancetta affumicata a cubetti
- Pepe nero macinato al momento
- 500 g di pasta di grande formato tipo lumaconi o conchiglioni
- 60 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Scolare la mozzarella dal suo liquido di governo, ridurla a piccoli cubetti e metterli in un colino sospeso sopra una ciotola. Mescolare e strizzare di tanto in tanto per favorire la fuoriuscita del siero.
- Sgranare i piselli.
- Scaldare il brodo.
- Spellare le cipolle e tritarle grossolanamente in una padella con l'olio.
- Portare sul fuoco e far soffriggere la cipolla a fiamma bassa finché non si sarà ben dorata. Unire un paio di cucchiaini di brodo vegetale, un pizzico di sale e cuocere sempre a fiamma bassa per 4-5 minuti.
- Alzare la fiamma, aggiungere la pancetta e cuocere per 3-4 minuti mescolando di continuo con un cucchiaio di legno.
- Unire i piselli, mescolare e lasciare che riprendano il bollore.
- Aggiungere il brodo vegetale, un pizzico di sale, una macinata di pepe e lasciare cuocere a fuoco medio, con coperchio, per 10 minuti circa. Il tempo di cottura esatto dipenderà dalla grandezza dei piselli e dalla consistenza della loro buccia. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, aggiungere altro brodo.
- Verso fine cottura togliere il coperchio, alzare la fiamma e far asciugare mescolando continuamente.
- Mettere i piselli in una ciotola e mescolarli di tanto in tanto per farli raffreddare.
- Nel frattempo cuocere la pasta lessandola in abbondante acqua salata e scolandola al dente (2 minuti prima del tempo di cottura indicato sulla confezione).
- Mettere la pasta in un'ampia teglia ben oleata e condirla con un cucchiaino d'olio, mescolando perché non si attacchi, ma in modo molto delicato affinché non si rompa.
- Ungere un'ampia teglia da forno con olio, da cospargere bene sul fondo e sulle pareti con un pennello.
- Mescolare i piselli con la mozzarella e, aiutandosi con un cucchiaino, riempire i lumaconi disponendoli man mano nella teglia.
- Cospargere con il Parmigiano grattugiato, un filo d'olio ed infornare nel forno già caldo a 200°C per 10-15 minuti.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Seguire la ricetta come indicato senza utilizzare la pancetta.

I consigli di Barbara

Questa pasta può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. 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.

E' possibile anche **congelarla**, si conserva così 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.