

Tagliatelle piselli e ricotta: un buon primo per i vegetariani

16 ott 2018

Le tagliatelle piselli e ricotta sono adatte a qualsiasi occasione, anche quelle speciali. Il tocco di sapore in più al piatto è conferito dai pomodori secchi.



Le **tagliatelle piselli e ricotta** sono un primo ideale per grandi e piccini. Il sapore delicato della ricotta piace molto anche ai più piccoli e l'assenza di ingredienti pesanti rende il piatto molto leggero.

L'unico tocco in più sono i pomodori secchi da tagliare a listarelle. Puoi comprarli in barattolo sott'olio già pronti oppure prepararli tu stessa, con un po' di anticipo.

Compra i **pomodori già essiccati** e sbollentali in acqua e aceto per circa 5 minuti. Dopodiché, riponili nei barattoli sterilizzati con olio, capperi e acciughe. Sono comunque ottimi anche quelli già pronti per l'uso da acquistare nei supermercati.

Informazioni

Difficoltà
Facile

Metodo di cottura
In tegame

Categoria

Primi di verdure

Preparazione

10 minuti

Cottura

25 minuti

Tempo totale

35 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Tagliatelle all'uovo

300 gr

Ricotta di bufala

100 gr

Brodo vegetale

200 gr

Pisellini

300 gr

Pomodori secchi sott'olio

40 gr

Olio evo

q.b.

Sale

q.b.

Pepe

q.b.

Spicchio d'aglio

1

Timo

q.b.

Preparazione

1. Per preparare le tagliatelle, in una padella, con un filo d'olio, fai dorare 1 spicchio di aglio e aggiungi i piselli da saltare per 1 minuto.
2. Elimina l'aglio e versa 150 grammi di brodo vegetale caldo da far cuocere per circa 20 minuti, a fiamma bassa.
3. Fai sgocciolare i pomodori secchi e tagliali a listarelle.
4. Metti la ricotta in una ciotola e riponi sia questa che i pomodori in frigorifero.
5. Metti un tegame con acqua salata sul fuoco per la pasta.
6. Versa i piselli cotti nel bicchiere di un mixer, aggiungendo del brodo e frullando fino a formare una crema morbida e liscia.
7. Regola di sale e, non appena l'acqua bolle, cuoci le tagliatelle.
8. In una padella, metti la crema di piselli e scola la pasta, ma tieni da parte l'acqua di cottura, trasferendo la pasta nella padella.
9. Salta le tagliatelle, le foglioline di timo, i pomodorini e il pepe macinato. Versa la pasta nei piatti con la ricotta sbriciolata e servi.

Vota la ricetta

