

Gnocchetti con crema di piselli

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min Cottura: 20 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso Difficoltà: Bassa

Gli gnocchetti con crema di piselli sono un primo piatto assolutamente vegetariano e leggero. Sono ideali anche come idea per i bambini, perchè i piselli con il loro gusto dolciastro certamente piaceranno ai più piccoli! Questi gnocchetti con crema di piselli possono essere arricchiti con una grattugiata di ricotta salata per esaltare il sapore delicato della crema stessa con cui vengono conditi gli gnocchetti, formato di pasta ottimale che raccoglie alla perfezione il suo stesso.



Ingredienti

» Brodo vegetale 2 mestoli	» Pasta gnocchetti 400 gr
» Burro 20 gr	» Pecorino sardo 30 gr
» Noce moscata la punta di un cucchiaino	» Piselli freschi o surgelati 500gr
» Parmigiano Reggiano 20 gr	» Sale qb

Preparazione



Per prima cosa preparate la crema di piselli: tritate finemente lo scalogno e scaldate in una capiente casseruola il burro, fate imbiondire lo scalogno (1) e aggiungete i piselli (2); fateli cuocere per circa 15 minuti, fino a che siano ben teneri, aggiungendo all'occorrenza il brodo vegetale (3), e regolate di sale.



Trasferite nel boccale del mixer e azionate in modo da ottenere un composto vellutato (4), a piacere potete anche setacciare la crema attraverso un colino a maglia fitta per eliminare eventuali scorie delle pellicine dei piselli. Regolate di pepe bianco e aggiungete anche la noce moscata (5); aggiungete i formaggi grattugiati (6) e mescolate bene;

trasferite nella casseruola di cottura dei piselli e tenete in caldo.



Portate a bollore abbondante acqua salata e fatevi cuocere gli gnocchetti (7) per il tempo indicato dalla confezione; scolateli al dente e fateli saltare velocemente nella casseruola con la crema (8-9). Regolate di sale se necessario e servite gli gnocchetti con crema di piselli ben caldi.

Consiglio

Gli gnocchetti con crema di piselli possono essere arricchiti con un tocco di sapore in più facendo rosolare velocemente in una padellina senza altri grassi dei cubetti di speck o della pancetta affumicata da aggiungere alla crema di piselli nel momento in cui si fa saltare la pasta con la crema stessa.

Oppure se si vuole mantenere la versione vegetariana, si può regalare ancora più sapore agli gnocchetti con crema di piselli grattugiando un po' di ricotta salata poco prima di servire.

