



CUCINA CON NOI!

Gnocchetti sardi con carote e piselli

Un primo piatto di verdure per tutta la famiglia! Prova questa pasta con carote e piselli per portare in tavola un primo piatto in pochi minuti!

INGREDIENTI

300 g di gnocchetti sardi

150 g di Carote a Fette Orogel

150 g di Pisellini Finissimi Dolce Italia Orogel

200 ml di brodo vegetale

30 g di parmigiano grattugiato

30 g di Cipolla Orogel

30 g di burro



20



4



Molto facile



Primi Piatti



Padella

Preparazione

- 1** Fare appassire la cipolla a cubetti in un pentolino con il burro. Unire carote e piselli, lasciare insaporire qualche minuto, quindi coprire con il brodo caldo. Cuocere coperto per 10 minuti.
- 2** Frullare 1/3 delle verdure in modo da ottenere una crema, unire il tutto alle verdure intere e insaporire con un pizzico di sale e foglioline di timo.
- 3** Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla e versarla nel condimento preparato. Spolverare di parmigiano, mescolare per amalgamare gli ingredienti e servire.
- 4** L'idea in più: per dare un tocco di cremosità alla pasta, senza però appesantirla con della panna da cucina, sciogliere nella salsa 50 g di formaggio spalmabile light con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta.