



CUCINA CON NOI!

# Paccheri con crema di piselli e speck croccante

I paccheri sono un formato di pasta originale, perfetto da servire non solo con sughi a base di pesce, ma anche con deliziose vellutate di verdure. Provali con crema di piselli e speck croccante!

## INGREDIENTI

320 g di paccheri

---

300 g di Pisellini Fini Dolce Italia Orogel

---

200 ml di brodo vegetale

---

100 g di speck a fettine sottili

---

50 g di mascarpone

---

1 rametto di menta

---

1 cucchiaio di Scalogno Orogel

---

olio extravergine di oliva

---

sale

---



30



4



Facile



Primi Piatti



Padella

#### Preparazione

- 1** Fare appassire lo scalogno in padella con due cucchiai di olio; unire i piselli, sale e coprire con il brodo vegetale. Cuocere coperto per 15 minuti.
- 2** Tenere da parte un poco di piselli interi e frullare i restanti fino a renderli cremosi. Unire il mascarpone e mescolare. Insaporire con la menta tritata.
- 3** Tagliare lo speck a striscioline e tostarlo in padella con un filo di olio, fino a farlo diventare croccante.
- 4** Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla mantenendo un po' di acqua di cottura e unirla alla crema di piselli. Aggiungere i piselli interi e completare con lo speck croccante.

