
FUSILLI, PISELLI E FINOCCHIETTO

Autore: Maurizio Artusi

Nessuna descrizione

Altre immagini:

Fusilli

piselli

finocchietto

olio evo

aglio

peperoncino

prezzemolo

menta

sale

pepe macinato al momento



Tags:

- [Baldo Portolano](#)
- [Born in Sicilia](#)
- [Born in Sicily](#)
- [Scienza](#)
- [UniPA](#)
- [UniPA Assess.Agricoltura Sicilia](#)

Preparazione

Lessare il finocchietto e metterlo da parte. Preparare un soffritto in padella con olio, aglio, peperoncino, quindi aggiungervi i piselli con un goccio d'acqua dei finocchietti e far cuocere per qualche minuto. Tagliare grossolanamente il finocchietto ed aggiungerlo ai piselli insieme alla menta, salare e pepare. Mantecare la pasta con le verdure e il prezzemolo, infine servire calda.

Tags:

- [Baldo Portolano](#)
- [Born in Sicilia](#)
- [Born in Sicily](#)
- [Scienza](#)
- [UniPA](#)
- [UniPA Assess.Agricoltura Sicilia](#)

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	45 min	Difficoltà	Facile
Porzioni	1 porzione	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

