

Ricetta: **Piselli con pancetta**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 4 persone

Tempo di cottura : 25 min

Tempo di preparazione : 15 min



I piselli con la pancetta sono un contorno che faccio molto spesso di questi tempi, di sicuro è una ricetta che conoscete tutti, ma la posto comunque sul blog, chissà che non vi abbia dato un'idea per il contorno di stasera :) potete preparare questo piatto con i piselli in lattina oppure con quelli congelati o freschi, regolatevi quindi con la cottura a seconda dei piselli che avete scelto di utilizzare, io ho messo dei piselli già lessati. Il gelo persiste e visto che siamo tappati in casa, vado a preparare qualche nuova ricettina per smaltire le verdure del brodo di elisa e le mele e le pere che rifiuta cordialmente di mangiare, eh si, ho trovato qualcosa che ancora non le piace :) buon sabato e buona cucina!

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di piselli
150 gr di pancetta
1 cipolla piccola
sale
pepe
olio

Procedimento

Mondate la cipolla, tagliatela a velo e fatela imbiondire in un'ampia padella con l'olio.

Aggiungere ora la pancetta tagliata a dadini e fatela rosolare per qualche minuto.

Aggiungere i piselli.

Aggiungere un mestolo dell'acqua dei piselli se avete usato quelli in lattina già lessati oppure di brodo se sono freschi o congelati e fate cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti con un coperchio. Salate i piselli e aggiungete il pepe.

Servite i piselli con la pancetta come contorno

