TALLERINES AMB PÈSOLS

Gastronomia | 08/10/2017 | 23:42

En comptes de tallarines, cintes o betes, podeu fer servir espaguetis o un altre format de pasta que us agradi

Una recepta realment fantàstica, que agradarà tothom i complaurà a tos aquells – entre els que per mi compte que els fatiga la presència del tomàquet a la pasta. Aquesta recepta me l'ha explicat un amic meu policia de Nàpols, que és un gran cuiner.

Ingredients

500 g de tallarines

1 ceba mitjana o grossa

100 g de cansalada

100 g de pèsols

julivert

Oli d'oliva

Sal

Pebre negre (opcional)

50 g de formatge ratllat

Elaboració

Poseu una paella grossa al foc amb un fons d'oli i feu-hi sofregir la ceba fins que sigui tova i transparent; a mitja cocció es pot fer abans afegiu-hi la cansalada tallada a tiretes o daus. Saleu

i, si voleu, empebreu-ho. Feu coure a foc baix uns 10 minuts.

A part, feu bullir els pèsols- frescos o congelats- uns deu minuts, o una mica menys.

A part, feu bullir les tallarines amb aigua abundant i sal. Quan estiguin a dente, poseu-les a la paella, doneu-hi unes voltes. Serviu-ho tot seguit. Cadascú s'hi posarà formatge ratllat al gust.

Notes

En comptes de tallarines, cintes o betes, podeu fer servir espaguetis o un altre format de pasta que us agradi, tant eixutes com fresques. Si feu servir pasta fresca- sol coure's en uns tres minuts-, podeu afegir els pèsols- congelats o molt frescos- a l´aigua bullent juntament amb la pasta.

Recomano fer servir formatge Parmiggiano-Reggiano autèntic o, en el seu defecte, grana padano.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/52266-tallerines-amb-pesols.htm