STRASCINATI CON MOSCARDINI, PISELLI E POMODORI DI COLLINA



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g strascinati di pasta fresca
- 150g moscardini
- 80g piselli
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d’aglio
- 80g Pomodorini di Collina
- q.b. Maggiorana - Liofilizzata
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio

PROCEDIMENTO

- In una padella rosolare dolcemente in due cucchiai d’olio la cipolla tritata finemente e lo spicchio d’aglio.
- Aggiungere i moscardini e portare velocemente a cottura a fiamma viva, aggiungere i piselli e i pomodori, insaporire con della maggiorana, salare e pepare a piacere.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare, saltare nella salsa e servire in un piatto caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pomodorini di Collina



Maggiorana - Liofilizzata