

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Farfalle con patate e piselli

Strawberry · Thursday, May 2nd, 2013

**Ingredienti:**(4 persone)

- 350gr farfalle
- 200gr piselli congelati
- 300gr patate
- 250gr polpa di pomodoro
- 80gr parmigiano grattugiare
- uno scalogno
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Pelate e affettate finemente lo scalogno, fatelo rosolare in una casseruola con un filo di olio, aggiungete le patate pelate e tagliate a dadini, i piselli, un bicchiere di acqua, coprite e fate cuocere per circa 10 minuti, aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate e continuate la cottura per 15 minuti. Cuocete le farfalle in acqua salata, scolatela e versatele nella casseruola con il condimento, mescolate e disponetele farfalle in un piatto da portata e cospargete con il parmigiano grattugiato.

This entry was posted on Thursday, May 2nd, 2013 at 5:30 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.