MACCHERONCINI AI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di piselli surgelati,
- 300 g di pasta tipo maccheroncini,
- 2 cipolle,
- 30 g di burro,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- 1 pizzico di zucchero,
- sale,
- pepe.

In un tegame mettere le cipolle finemente affettate, i piselli, l'olio, il burro, un pizzico di zucchero e acqua fredda fino a coprire a filo i piselli.
Salare, pepare, coprire con un coperchio e cuocere per 10' a fuoco moderato.
Lessare la pasta al dente, condirla con i piselli, cospargere con il prezzemolo tritato e servire.