

PENNE CON PISELLI E CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta tipo penne,
- 300 g di pisellini surgelati,
- 4 cipolline,
- 200 g di pomodori pelati,
- 50 g di burro,
- 50 g di pancetta,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Far soffriggere nella metà del burro le cipolline affettate e la pancetta tagliata a dadini, unire i pomodori tritati, i piselli scongelati, il sale, il pepe e far cuocere per 20-30 minuti. Cuocere le penne al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata, il rimanente burro e il prezzemolo tritato e servire.