

105. SPAGHETTI COI PISELLI

È una minestra da famiglia, ma buona e gustosa se preparata con attenzione; del resto queste minestre asciutte vengono opportune per alternare con quell'eterno e spesso tiglioso e insipido lessso.

Spaghetti, grammi 500.

Piselli sgranati, grammi 500.

Carnesecca, grammi 70.

Fate un battuto con la suddetta carnesecca, una cipolla novellina, un aglio fresco e qualche costola di sedano e prezzemolo. Mettetelo al fuoco con olio e, quando comincia a prender colore, versate i piselli insieme con qualche gambo di aneto tritato, se lo avete; conditeli con sale e pepe e cuoceteli.

Gli spaghetti tritateli con le mani per ridurli corti meno di mezzo dito, cuoceteli nell'acqua salata, scolateli bene, mescolateli coi piselli e serviteli con parmigiano a parte.

Questa quantità potrà bastare per sei o sette persone.