



Strozzapreti prosciutto e piselli



[Stampa ricetta](#)

Ricetta strozzapreti prosciutto e piselli

Primo piatto saporito

Preparazione	15 min
Cottura	10 min
Tempo totale	25 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: pasta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 395kcal

Ingredienti

- 400 g farina
- 4 uova
- q.b. zafferano in polvere
- q.b. acqua tiepida
- 2 cucchiaini olio di oliva extra vergine
- q.b. sale
- q.b. pepe
- 300 g piselli
- 100 g prosciutto cotto

Istruzioni

1. Per prima cosa sgrana i piselli, taglia il prosciutto cotto a cubetti, trita le cipolle e separa l'albume dal tuorlo. Prepara 2 impasti di sfoglia. Per la pasta bianca: 2 etti di farina, l'albume d'uovo e acqua tiepida q.b.
Per la pasta gialla: 2 etti di farina, il tuorlo d'uovo, lo zafferano in polvere e acqua tiepida q.b.
2. Lascia riposare i 2 impasti mezz'ora coperti con pellicola trasparente. In una padella adeguata in due cucchiaini di olio fai soffriggere le cipolle tritate, aggiungi i piselli sgranati, bagna con mezzo bicchiere di acqua, regola di sale, pepe e cuoci con il coperchio fino a ch  i piselli sono teneri. Unisci il prosciutto cotto tagliato a cubetti e porta avanti la cottura ancora per 5 minuti.
3. Con il mattarello tira le 2 sfoglie, tagliale a strisce di 1 cm. arrotola la pasta con le mani e forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di piselli preparato.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 395kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

[Read More](#)
