

Pasta con sugo di asparagi e piselli



Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Asparagi: 150 gr
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pasta: 350 gr
- Piselli (freschi o surgelati): 150 gr

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr



Preparazione

La **pasta con sugo di asparagi e piselli** è un primo semplice, sano e genuino. La primavera è alle porte e questa è una ricetta perfetta da realizzare in questo periodo, la pasta con sugo di asparagi e piselli è cremosa e buonissima, piacerà anche ai più piccini!

La pasta con sugo di asparagi e piselli è semplicissima da preparare, come prima cosa preparate il condimento: in

una padella mettete l'olio, la cipolla tritata e lasciate soffriggere. Unite i piselli, gli asparagi tagliati a pezzettini e lasciate insaporire per un minutino.

Aggiungete poi la **passata di pomodoro Pomi**, condite con sale e pepe e continuate la cottura per 15 minuti, il sugo si dovrà restringere.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente. Condite infine la pasta con il sugo ed impiattate.

Gustate la pasta con sugo di asparagi e piselli ben calda, è cremosa, genuina e davvero buonissima!