

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla menta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

CALORIE

240 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo spaghetti	240 g
Piselli surgelati	200 g
Fagiolini surgelati	200 g
Cipollotto	1
Menta	1 mazzetto
Basilico	1 mazzetto
Formaggio Grana Padano grattugiato	2 cucchiai
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Private il cipollotto della parte verde, lavatelo e affettatelo. Sbollentate i fagiolini in acqua leggermente salata. Scolateli quando sono ancora croccanti.
- 2 Sbollentate separatamente anche i piselli e poi sgocciolateli. Rosolate il cipollotto in un tegame con un cucchiaio di olio a fiamma media, unite i fagiolini e i piselli, aggiustate di sale e proseguite la cottura a fuoco dolce.
- 3 Intanto, fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Attenzione: se usate i piselli freschi i tempi di cottura si allungano di una decina di minuti.
- 4 Tritate il basilico e la menta e mescolateli in una ciotola insieme a 2 cucchiai di formaggio grattugiato, un cucchiaio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
- 5 Conservate un mestolino dell'acqua di cottura e scolate la pasta al dente. Versatela subito nel tegame insieme alle verdure, mescolate e aggiungete il trito aromatico.
- 6 Se necessario, diluite con un poco dell'acqua tenuta da parte. Amalgamate tutti gli ingredienti e servite subito, aggiungendo scaglette di formaggio e qualche fogliolina fresca di menta e di basilico.