



CHEF IN
CAMICIA



Fusilli in crema di piselli e guanciale

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

- Fusilli bucati, 200g;
- Piselli (*già sbollentati*), 240g;
- Pecorino romano, 40g;
- Guanciale, 100g;
- Olio evo, q.b.;
- Pepe;
- Sale.

> PREPARAZIONE

- Rosolare il guanciale in una padella e mettere da parte;
- Nella stessa padella col grasso del guanciale, rosolare i piselli aggiustando di sale e pepe nero;
- A parte, cuocere in acqua bollente salata i fusilli e scolare al dente tenendo da parte dell'acqua di cottura;
- Frullare i piselli con l'acqua di cottura e giusto un cucchiaino d'olio evo;
- Mantecare i fusilli in padella con la crema di piselli e completare col guanciale croccante.

