Primo piatto rapido, sostanzioso e gustoso.

Ingredienti per 4 persone

Pennette 300 gr, piselli freschi o precotti 250 gr, mezza cipolla, pancetta 20gr, uno spicchio d´aglio, olio d´oliva e.v., vino bianco secco 1/3 di bicchiere, un cucchiaino di zucchero, sale e del formaggio pecorino grattuggiato.

Utensili

Una padella, una mezzaluna, un tagliere, un pentolino, una pentola, un cucchiaio di legno, un cucchiaino da té e uno scolapasta.

Preparazione

Tritare la cipolla con la mezzaluna sul tagliere e metterla a dorare nella padella con un pó d´olio assieme a mezzo spicchio d´aglio e alla pancetta.
Far bollire i piselli, se freschi, in un pentolino e una volta cotti versarli in padella mescolandoli con la cipolla giá dorata e gli altri ingredienti.
Se i piselli sono precotti in scatola, tirare il liquido di conservazione e versarli direttamente in padella.
Mettere il fornello a fuoco lento e aggiundere ai piselli un pizzico di sale , un cucchiaino abbondante di zucchero e del vino bianco secco.
Coprire la padella e lasciare cuocere a fuoco basso per 5 minuti circa.
Scolare le penne, messe preventivamente a cuocere per 9 minuti in una pentola con acqua salata e versarle in padella.
Mescolare il tutto, spruzzare con una manciata di formaggio e coprire per 1/2 minuto al fine di farlo fondere.
Tirare il coperchio, altra spruzzata di formaggio e servire caldo.