

Ricette con i piselli: cinque idee per voi

Ricette con i piselli: cinque idee per realizzare buonissimi piatti a base di questo delizioso e tenero legume primaverile

I piselli: li adoro!

Quanto mi piacciono, quanti ne ho mangiati e sicuramente quanti ne mangerò...

Stanno bene in tantissimi piatti; io adoro quelli di stagione, mi piace prenderli in baccello e gustarli così, freschissimi e teneri.

Difficilmente acquisto quelli in scatola (ne tengo proprio qualche confezione giusto per le emergenze, ma quelle serie...); preferisco avere anche in inverno grande scorta di quelli surgelati, che molto spesso congelo io stessa, dopo averne comprati in quantità al mercato, e sgusciati con pazienza.

Chi di voi non ha ricordi di bambina insieme alla mamma o nonna, intenta a sgranare piselli a volontà?!

lo trovo anche terapeutico...

Tornando a noi, comunque, eccomi qui a mostrarvi cinque simpatiche idee su come impiegarli per realizzare gustosissimi piatti: questa piccola raccolta di **"ricette con i piselli"**...vi mostrerà come poterli impiegare in varie portate, non dimenticando anche quello che comunemente viene considerato lo scarto, ovvero i baccelli.

Siete curiosi?

Beh, allora si parte...

Ottima come piatto unico, oppure da servire ad un pic nic, o ancora come antipasto, ecco questa bellissima crostata salata: si mangia prima con gli occhi, farete colpo sui vostri commensali, ne sono certa!

[Crostata salata al basilico piselli e prosciutto](#)

Proseguendo poi con un primo piatto, ecco questa pasta condita con un pesto di piselli e menta, abbinamento favoloso e profumatissimo; questa crema sfiziosa ed irresistibile, è perfetta anche spalmata su qualche bella fetta di pane bruschettato, provare per credere!!!

[Pesto cremoso ai piselli e menta, per #Seguilestagioni maggio](#)

E che dire di un piatto tradizionalissimo, come questo risi e bisi?!

E' a metà fra un risotto ed una minestra; tipico di Venezia, si apprezza però in tutta la nostra bella Italia: provatelo!

[Risi e bisi per San Marco](#)

Se cercate un secondo piatto un po' diverso, ecco questo polpettone, arricchito appunto con teneri pisellini freschi e delicati: un secondo piatto che vi stupirà, ne sono certa e che riscuoterà successo in tavola, piacendo soprattutto ai bambini!

[Polpettone di pollo, feta e piselli novelli al cartoccio, profumato al basilico](#)

Non buttate i baccelli dei piselli freschi...sapete che ci potete realizzare tante cosine buone?

Guardate io cosa ho cucinato: uno sformato davvero super buono e morbidissimo!

Riciclare in cucina è sempre molto importante, non dimentichiamocelo mai...

[Piccoli sformati ai baccelli di piselli](#)

Insomma, che dire...le idee sono tante... io ve ne ho lasciate cinque ma ad esempio, visto che l'estate è in arrivo con le sue scampagnate e le vacanze al mare o in montagna, potrete tenere in considerazione anche questa [pasta con piselli e polpettine di tonno](#)...portatela al lavoro, al mare, in campagna: è buonissima, vi stupirà!

E guardate ad esempio che meraviglia [questa ricettina](#) della mia amica Mirella...

Mi raccomando, prendete spunto per i vostri priossimi manicaretti, son certa che stupirete la vostra famiglia e chi amate!

Io vi lascio, essendo sempre alle prese con un piccolo terremoto peloso, e vi aspetto alla prossima ricetta pasticciona..

Un grande abbraccio

Simona