



Pasta al forno con i piselli

Preparare sugo di pomodoro fatto con la passata e aggiunta di piselli.

Cuocere a parte (in acqua bollente) dei maccheroni o una pasta corta. Preparare la [besciamella](#) e grattugiare a parte il parmigiano reggiano.

Scolare la pasta circa 3 o 4 minuti prima della cottura completa (vedere il tempo di cottura sulla confezione) e riporla in una terrina. Ricoprire il con la besciamella e il parmigiano.

Infornare a 180° per mezzora.

Elena Urdea

Ph: blog.giallozafferano.it

[Read More](#)
