

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Minestra di piselli.....con l'uovo!!!!  
Una minestra di primavera!!!! E' tempo di piselli!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
30 minuti

## Ingredienti

- Piselli - 500 g
- olio - q.b.
- cipolla - 1 bella grande
- prezzemolo - alcune foglie
- pomodoro o sugo pronto - un bel bicchiere
- sale - q.b.
- linguine - 120 g
- un uovo a persona

## Preparazione

Potete fare questa minestra anche qualche ora in anticipo!! Mettete nel fondo di una pentola un bel giro d'olio e vi mettete la cipolla e il prezzemolo affettati sottilmente. Fate dorare dolcemente e vi aggiungete i pelati o se avete del sugo già pronto. Aggiungete un litro e mezzo circa di acqua e portate a bollore. Versate i piselli, siano freschi o surgelati e fate cuocere. Se volete usare la pentola a pressione, bastano 10 min dall'inizio del fischio! Appena i piselli sono pronti, aggiungete circa 120g di linguine tagliate a piccoli pezzi e, se avete usato la pentola a pressione, dopo aver versato la pasta nella minestra bollente, chiudete e basta, senza accendere il fornello. La troverete pronta per l'ora di pranzo, ma non scotta!!!! Quando versate la pasta, nella minestra bollente, gettate anche, uno per volta, un uovo a testa in modo che cuocia in camicia, ma con il sapore dei piselli!!!! Se dovete mangiare questa minestra la sera, preparatela la mattina ma l'uovo versatelo quando la riscaldate!!!!

