Bulgur piselli e burrata

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bulgur: 300 gr
- Burrata: 1 di circa 250 gr
- Cipolla: 1
- Pepe nero: q.b.
- Piselli (freschi o surgelati): 200 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Il **bulgur piselli e burrata** è un piatto di verdure fresco e gustosissimo!
In questo periodo si ha voglia di cibi freschi, gustosi e nutrienti e questo piatto rispecchia tutte queste caratteristiche. Il bulgur piselli e burrata è ideale per un pranzo veloce e perfetto da portare anche fuori casa, al mare o dove preferite, è sempre il momento giusto per gustarlo!

Il bulgur di verdure e burrata è molto semplice e veloce da preparare.

1. Come prima cosa mettete a scaldare l'acqua per cuocerlo.
2. In un pentolino versate l'olio extra vergine di oliva e fate imbiondire la cipolla tritata finemente.
3. Unite i piselli e fateli rosolare per un paio di minuti.
4. Versate la *Passata di Pomodoro Pomì*, insaporite con sale, pere nero, basilico e proseguite la cottura per 10-15 minuti a fuoco dolce.
5. Cuocete il bulgur in acqua bollente salata per 10 minuti. Scolatelo al dente e conditelo con il sugo ai piselli.
6. Lasciate raffreddare per bene il tutto e aggiungete poi la burrata sfilacciata.
7. Insaporite il tutto con un filo di olio extra vergine di oliva a crudo ed un pizzico di pepe nero.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr