
ZUPPA DI PISELLI, PATATE E BACON

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate,
- 1 confezione di piselli,
- 100 g di bacon,
- aglio,
- prezzemolo tritato,
- formaggio parmigiano,
- brodo,
- crostini di pane,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

In una pentola fate rosolare l'aglio schiacciato, il bacon tagliato a tocchetti e l'olio d'oliva extra-vergine. Quando il bacon è dorato aggiungete le patate sbucciate e tagliate a rondelle, i piselli, e coprite con il brodo. Fate cuocere sino a quando alcune patate saranno cotte.

Servite con olio d'oliva extra-vergine, parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato, pepe macinato al momento e crostini dorati.