

CAROTE E PISELLI ALLA CREMA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di carote,
- 2 bicchieri di latte,
- 8 cucchiaini di panna,
- 80 g di burro,
- 500 g di pisellini già sgusciati,
- 2 cipolline bianche fresche,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 2 pizzichi di zucchero,
- sale.

Raschiate e lavate le carote, tagliatele in tronchetti di circa 3 centimetri per 1, insaporitele in 40 g di burro in una casseruola, unite un pizzico di zucchero, coprite di latte, fate cuocere a fiamma bassa 20 minuti, aggiungete 4 cucchiaini di panna e fatela ridurre ad un velo di crema.

In un'altra casseruola mettete i piselli, 40 g di burro e le cipolline affettate, il prezzemolo ben legato, sale, un pizzico di zucchero e acqua fino a coprire.

A fiamma bassa fate evaporare l'acqua, togliete il prezzemolo, aggiungete 4 cucchiaini di panna e fatela ridurre ad un velo di crema.

Lasciate le preparazioni separate o fatele stufare qualche minuto insieme.