

PASSATA DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di piselli secchi
- 1 carota
- 1 costa sedano
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1 spicchio aglio
- sale
- olio d'oliva

Mettere a bagno i piselli per 3 ore in acqua fredda.

Poi porli in pentola con le verdure tagliate, coprire con 2 l di acqua e un po' di sale.

Bollire lentamente per 1 ora e mezza.

Schiumare se necessario.

Passare il tutto al setaccio.

Si può servire con pane tostato oppure unire la pasta.

L'olio va aggiunto a freddo sui piatti.