
PISELLATA AL PROSCIUTTO E PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di piselli freschi sgranati
- 2 fette grandi prosciutto tagliato a dadini
- 30 g di panna fresca
- sale
- pepe

In una casseruola alta portare ad ebollizione 2 litri d'acqua; appoggiarvi sopra l'apposita griglia per la cottura al vapore, nella quale saranno stati sistemati i piselli; spolverare di sale fine, coprire e cuocere 20 minuti.

Svuotare la casseruola dove ha bollito l'acqua, travasarvi i piselli, aggiungere il prosciutto, la panna ed amalgamare il tutto, un minuto, a fiamma alta.

Servire immediatamente, spolverato di pepe.