

PISELLI AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pisellini
- 200 g di cipolline
- 80 g di burro
- 1 ciuffo prezzemolo
- zucchero
- sale

Mettere in una casseruola con 70 g di burro i piselli, le cipolline pelate e sbollentate, il prezzemolo, il sale e una presa di zucchero, versare a filo l'acqua, coprire e far cuocere a calore moderato. Eliminare il prezzemolo, amalgamare il restante burro e servire.