

PISELLI AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di piselli freschi
- 1 cipolla
- brodo
- prezzemolo tritato
- 1 pizzico zucchero
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Sgranate i piselli.

In una casseruola fate appassire la cipolla tagliata a velo in quattro cucchiaini d'olio, aggiungete i piselli, mescolate e fate insaporire a fuoco basso e coperto per 10 minuti.

Cospargete di prezzemolo tritato e versate tanto brodo bollente quanto basta a coprirli.

Unite un pizzico di zucchero per esaltare il sapore dei piselli, regolate il sale e il pepe, lasciate sul fuoco sino a quando il liquido sarà assorbito.