

---

## PISELLI AL PROSCIUTTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di piselli freschi
- 1 cipolla
- 150 g di prosciutto crudo
- brodo
- 1 ciuffetto prezzemolo
- 1 noce burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

In una casseruola mettete la cipolla tagliata a fettine sottili, dell'olio e un pezzetto di burro. Appena la cipolla appassisce versate i piselli, salate, pepate e bagnate con un po' di brodo o acqua calda. Poco prima di portare a termine la cottura aggiungete il prosciutto crudo tagliato a dadini e il prezzemolo tritato. Per cambiare potete sostituire il prosciutto crudo con prosciutto cotto.