

PISELLI ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di piselli freschi
- 60 g di burro
- 5 foglie menta
- 1/2 cucchiaino zucchero
- sale
- pepe

Sgranate i piselli e lessateli in acqua bollente salata più mezzo cucchiaino di zucchero e cinque foglioline di menta. Scolateli e trasferiteli in un tegame dove avete fatto sciogliere il burro. Mescolate, lasciateli insaporire, pepate, regolate il sale se occorre. Aggiungete le restanti foglioline di menta. Servite.