

## PISELLI ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di piselli freschi
- 100 g di pancetta affumicata
- 40 g di burro
- sale

Sgranate i piselli e lessateli in acqua salata.

Scolateli bene.

In un tegame fate sciogliere il burro a fiamma molto bassa e poi insaporitevi la pancetta affumicata tagliata a striscioline avendo cura che, pur assumendo un leggero colore dorato, resti morbida.

Aggiungete i piselli e, sempre a calore basso, lasciateli insaporire per 5 minuti mescolando ogni tanto perché non attacchino sul fondo del recipiente.

Ritirate dal fuoco, passate sul piatto da portata e servite caldo.