

## PISELLI ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pisellini
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di burro
- 25 cl panna liquida
- sale
- pepe

Tagliare il prosciutto a listarelle e farlo rosolare in una casseruola con il burro.  
Unire i piselli lessati, la panna, il sale, il pepe e lasciar insaporire per 10 minuti circa.  
Versare i piselli in un piatto da portata e servirli.