

PISELLI ALLA ROMANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di piselli novelli surgelati
- 120 g di prosciutto cotto
- 4 rametti salvia
- 2 bicchieri vino bianco
- burro
- sale

Mettere in un tegame il burro e la salvia, unire i piselli scongelati, far insaporire, salare, versare il vino e farlo evaporare. Coprire il tegame, far cuocere per circa 20 minuti, aggiungere il prosciutto tagliato a listarelle, far insaporire per 5 minuti e servire.