

PISELLI ALLA ROMANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di piselli surgelati
- 120 g di prosciutto cotto
- 2 bicchieri vino bianco secco
- salvia
- burro
- sale

Sciogliere il burro in un tegame e unire la salvia.

Far insaporire, aggiungere i piselli, salare e cuocere per 10 minuti.

Versare il vino e farlo evaporare.

Coprire e cuocere per 20 minuti.

Tagliare a strisciole il prosciutto e unirlo ai piselli e cuocere il tutto per altri 5 minuti.