

PISELLI BRASATI AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di piselli freschi
- 12 cipolline
- 1 fetta bacon (fette di 1/2 cm di spessore)
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 4 cucchiaio brodo di pollo
- 1 cucchiaio zucchero
- 5 foglie insalata lattuga
- sale

Mondate le cipolline, mettetele in una casseruola, copritele di acqua fredda.

Coprite il recipiente e portate a ebollizione a fuoco vivace, riducete il fuoco e lasciate sobbollire per cinque minuti: le cipolline devono essere appena intenerite.

Sgocciolatele accuratamente.

Tagliate il bacon a bastoncini di 1/2 cm di larghezza.

Scaldate l'olio di oliva in una padella e fateli rosolare.

Toglieteli dalla padella con un mestolo forato e sgocciolateli su carta assorbente.

Lavate le foglie di lattuga e asciugatele.

Sgusciate i piselli.

Mettete le cipolline, il bacon e i piselli in una casseruola dal fondo spesso.

Aggiungete il burro, il brodo di pollo e lo zucchero.

Portate a ebollizione e lasciate cuocere dieci minuti, scuotendo la casseruola ogni tanto finché i piselli sono teneri e il liquido è completamente assorbito.

Disponete le foglie di lattuga su un piatto di servizio e versatevi sopra i piselli.

Potete sostituire i piselli freschi con 500 g di circa di piselli surgelati.