

PISELLI CON CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di piselli freschi
- 500 g di cipolline
- 60 g di burro
- 1 tazza brodo
- 2 cucchiaini panna
- prezzemolo
- sale
- pepe

Lessare per 10' i piselli.

Pelare le cipolle dopo averle immerse in acqua bollente.

Insaporire con il burro i piselli e le cipolle.

Coprire e cuocere a fuoco dolce unendo poco alla volta il brodo.

A fine cottura unire la panna e il prezzemolo tritato.

Salare e pepare.