
PISELLI CON UVETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di piselli
- 2 cucchiai uvetta sultanina
- 2 cucchiai brandy
- 1 cipolla
- 60 g di burro
- 1 ciuffo prezzemolo
- sale
- pepe

Mettete l'uvetta secca a bagno con due cucchiai di brandy allungati con due cucchiai d'acqua.
Fate sciogliere il burro in un tegame e mettetevi ad appassire la cipolla e il prezzemolo.
Quando è ammorbidita unite i piselli, lasciateli insaporire, regolate sale e pepe, poi bagnate con acqua.
Cuocete dai 20 ai 30 minuti a seconda della grossezza dei piselli.
Quando mancano 5 minuti alla fine della cottura unite l'uvetta sgocciolata.
Scaldate bene, aggiungete una noce di burro e servite.