

## PISELLI DEL GOBBLER

Ingredienti per 3 persone:

- 1 cipolla
- 400 g di piselli
- olio d'oliva
- poco latte
- 1 pizzico curry
- 1 pizzico noce moscata
- 1 pizzico sale

Far rosolare la cipolla tagliata a rondelle nell'olio, poi aggiungere i piselli scolati, un pizzico di sale, uno di noce moscata ed uno di curry; mescolare e lasciare asciugare un po' a fuoco lento; a metà cottura, aggiungere il latte e lasciar ritirare, sempre a fuoco basso.