

PISELLI E CAROTINE ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2500 g di piselli freschi
- 30 g di burro
- 1 bicchierino acqua
- cipolline
- prezzemolo
- cerfoglio
- 250 g di carote piccole
- 15 cl latte
- besciamella
- noce moscata
- pane

Togliete dai baccelli due chili e mezzo di piselli freschi e teneri.

Cuoceteli al burro bianco cioè mettendo insieme ai piselli ed a 30 g. di burro un bicchierino e mezzo d'acqua.

Aggiungete un mazzetto di cipolline, prezzemolo, cerfoglio che toglierete quando i piselli saranno cotti, cioè quando l'acqua sarà completamente evaporata.

Cuocete alla stessa maniera ma con un po' più di acqua 250 g.

di carote piccole e tenere e quando saranno cotte mescolatele ai piselli.

Preparate a parte con un decilitro e mezzo di latte una buona besciamella con gusto di noce moscata; versatela nelle verdure e fate sobbollire il tutto lentamente per circa 20 minuti.

Servire con triangolini di pane fritti nel burro.