

PISELLI IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pisellini
- 3 cipolle
- 1 cuore insalata lattuga
- 100 g di burro
- 3 cucchiaini aceto di vino
- 1 cucchiaino zucchero
- 1 cucchiaino fecola di patate
- 1 bicchiere brodo
- prezzemolo
- sale
- pepe

Sciogliere il burro in un tegame, unire i piselli, lo zucchero, il sale, il pepe, l'aceto e far cuocere per 10 minuti. Aggiungere il brodo, le cipolle, la lattuga, il prezzemolo e continuare la cottura, incorporare la fecola di patate, mescolare e servire.