

PISELLI PARIGINI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di piselli novelli
- 1 cuore insalata lattuga
- 1/2 cucchiaino zucchero
- 2 cipolle
- 1/2 cucchiaio farina
- 80 g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Fate sciogliere il burro in una casseruola e unite i piselli.

Mescolate e unite la lattuga tagliata a listarelle e le cipolle tritate finemente.

Spolverizzate con la farina, salate e pepate.

Coprite i piselli con acqua e aggiungete lo zucchero.

Fate cuocere, coperto e a fuoco basso, per 20 minuti circa.