

PISELLI STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di piselli
- 70 g di burro
- prezzemolo
- cipolline
- 1 cespo insalata lattuga
- farina
- sale

Mettere in una pentola i piselli, 50 g di burro, la lattuga, il prezzemolo e le cipolline legati in mazzetto e il sale.

Coprire di acqua e porre sul fuoco per 40'.

Usare come coperchio un piatto fondo pieno di acqua.

Al termine della cottura l'acqua nella pentola deve essere asciugata e i piselli teneri.

Prima di servire togliere la lattuga e il mazzetto di prezzemolo e cipolle, unire il burro rimasto intriso di farina e cuocere ancora per 5'.