

PUREA DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di piselli surgelati
- 1 cipolla
- 100 g di pancetta affumicata
- vino bianco
- brodo
- panna (o latte)
- sale
- pepe

In una padella fate appassire la cipolla con l'olio d'oliva extra-vergine.

Aggiungete il vino, fate evaporare e poi unite il brodo.

Quando la cipolla sarà diventata cremosa, unite i piselli ancora surgelati.

Salate e fate cuocere pochi minuti.

Mettete tutto nel mixer, frullate e rimettete il composto nella padella, unite la panna o il latte e aggiustate di sale e pepe.

Servite con dei rotolini di pancetta fatti dorare al forno o in padella.