

056. ZUPPA DI PURÈ DI PISELLI DI MAGRO

Piselli freschi sgranati, grammi 400.

Prosciutto grasso e magro, grammi 40.

Burro, grammi 40.

Una cipolla novellina non più grossa di un uovo.

Una piccola carota.

Un pizzico tra prezzemolo, sedano e qualche foglia di basilico.

Tritate fine il prosciutto con un coltello e fate un battuto con questo e con gli altri ingredienti. Mettetelo al fuoco col burro, poco sale e una presa di pepe. Allorché sarà rosolato versate l'acqua che giudicherete sufficiente per bagnare la zuppa e quando essa avrà alzato il bollore gettate giù i piselli per cuocerli insieme con due fette di pane fritte nel burro; poi passate ogni cosa per istaccio.

Ottenuto in questo modo un purè per sei persone, bagnate col medesimo il pane che avrete già messo in pronto come nei purè di grasso.