

## 068. ZUPPA DI PURÈ DI PISELLI SECCHI

Dato che i piselli siano mezzo litro metteteli al fuoco in due litri d'acqua e frattanto fate un soffritto con mezza cipolla, una carota, due pezzi di sedano lunghi un dito e qualche gambo di aneto, se lo avete, e, tritato il tutto, mettetelo al fuoco con un pezzo di burro e fategli prendere il rosso. Versate allora i piselli mezzo cotti e scolati dall'acqua conditeli con sale e pepe e fate loro suzzare tutto il soffritto, poi versate sugo di pomodoro e l'acqua degli stessi piselli per tirarli a cottura. Passate ogni cosa per istaccio e, se il purè riescisse troppo denso, aggiungete acqua calda; assaggiatelo per aggiungere un altro pezzetto di burro che probabilmente occorre. Il pane tagliatelo a quadrettini e friggetelo nel burro. Se vi porrete attenzione sentirete una minestra che sembra fatta sul brodo. Questa dose potrà servire per dieci o dodici persone.