

425. PISELLI ALLA FRANCESE II

Questa ricetta è più semplice e più sbrigativa della precedente, ma non è però così fine. Trinciate alquanto cipolla a fette sottilissime e mettetela al fuoco in una cazzaruola con un pezzo di burro. Quando sarà bene rosolata versate un pizzico di farina, mescolate, e dopo aggiungete, a seconda della quantità, un ramaiuolo o due di brodo e lasciate cuocere la farina. Versate i piselli, conditeli con sale e pepe e, a mezza cottura, aggiungete un grumolo o due interi di lattuga. Fate bollire adagio badando che il sugo non riesca troppo denso.

Alcuni indoliscono i piselli con un cucchiaino di zucchero; ma in questo caso mettetene poco, perché il dolce deve sembrar naturale e non messo ad arte.

Quando li servite levate la lattuga.