

427. PISELLI COLLA CARNESECCA

I piselli vengono bene anche nella seguente maniera, ma gli antecedenti appartengono di più alla cucina fine. Mettete al fuoco un battutino di carnesecca, aglio, prezzemolo e olio; conditelo con poco sale e pepe, e quando l'aglio avrà preso colore, buttate giù i piselli. Tirato che abbiano l'unto, finite di cuocerli con brodo o, in mancanza di questo, con acqua. I gusci dei piselli, se sono teneri e freschi, si possono utilizzare cotti nell'acqua e passati dallo staccio. Si ottiene così una purée, cioè un passato che, sciolto nel brodo, aggiunge delicatezza a una zuppa di erbaggi o ad una minestra di riso e cavolo. Si può anche mescolarlo all'acqua del risotto coi piselli n. 75.