

FUNGHI E PISELLI AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di piselli,
- 300 g di funghi champignons,
- 80 g di burro,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulire i funghi, affettarli, salarli e farli cuocere in padella con il burro.

Lessare i piselli, farli rosolare nel burro e salarli.

Unire funghi e piselli, farli insaporire, pepare, cospargere di prezzemolo tritato e servire.