

PISELLI AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pisellini,
- 200 g di cipolline,
- 80 g di burro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- zucchero,
- sale.

Mettere in una casseruola con 70 g di burro i piselli, le cipolline pelate e sbollentate, il prezzemolo, il sale e una presa di zucchero.

Versare a filo l'acqua, coprire e far cuocere a calore moderato.

Eliminare il prezzemolo, amalgamare il restante burro e servire.