

PISELLI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di piselli freschi e tenerissimi,
- 150 g di prosciutto crudo in 3 fette con una fascia di grasso alta 1 dito,
- 1 cipolla,
- 60 g di burro,
- 1 bicchiere di brodo,
- sale,
- pepe.

Separa il grasso dalle fette di prosciutto e tritalo finemente (per fare meglio questa operazione ti consiglio di scaldare sul fuoco, ripetutamente, la lama della mezzaluna); a parte trita anche la cipolla.

Metti questi due ingredienti in una larga padella con 30 gr. di burro e fai cuocere a fiamma dolcissima, in modo che la cipolla appassisca senza friggere.

Nel frattempo sgrana i piselli (o fallo prima se vuoi).

Quando il soffritto sarà ben appassito, metti nel recipiente i piselli, mescolando ripetutamente affinché si insaporiscano bene.

Bagnali quindi col brodo bollente, coprili e falli cuocere per circa 10 minuti, salando poco (in quanto il brodo è già salato) e pepando.

Frattanto, taglia a dadini il prosciutto crudo e, quando sarà scaduto il tempo di cottura indicato, uniscilo ai piselli assieme al burro rimasto.

Fai cuocere per altri 5 minuti, a padella scoperta e a fuoco un po' più alto, in modo che il fondo di cottura si asciughi in gran parte.

A cottura ultimata regola di sale se necessario e pepa ancora un po'.

Servi il tutto ben caldo.