

PISELLI ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di pisellini surgelati,
- 80 g. di pancetta affumicata in 2 fette,
- mezza cipolla,
- un dado e mezzo,
- olio,
- burro,
- pepe.

Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola di coccio con 2 cucchiari di olio e 20 g. di burro.

Unite la pancetta affumicata tagliata a dadini e fatela rosolare a fuoco medio.

Buttate i pisellini ancora surgelati, condite con i dadi sbriciolati, bagnate con mezzo bicchiere di acqua calda, pepate, coprite e cuocete a fuoco basso per 18 minuti, mescolando spesso.

Servite i pisellini nel recipiente di cottura.