

PISELLI ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pisellini,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 50 g di burro,
- 1/4 l di panna liquida,
- sale,
- pepe.

Tagliare il prosciutto a listarelle e farlo rosolare in una casseruola con il burro.
Unire i piselli lessati, la panna, il sale, il pepe e lasciar insaporire per 10 minuti circa.
Versare i piselli in un piatto da portata e servirli.