

PISELLI ALLA ROMANA 2

Ingredienti:

- Un kg. di piselli (non sgranati),
- mezza cipolla,
- burro,
- brodo,
- 100 g. di prosciutto crudo a dadetti.

Fate rosolare la cipolla tritata finissima nel burro e poi unitevi i piselli già sgusciati, acqua e brodo quanti ne occorrono per portarli a cottura.

Verso la fine unitevi il prosciutto crudo tagliato a dadetti e lasciateli cuocere ancora qualche minuto.