

PISELLI DEL GOBLER

Ingredienti per 3 persone:

- 1 cipolla,
- 400 g di piselli,
- olio,
- 1 goccio di latte,
- curry,
- noce moscata,
- sale.

Far rosolare la cipolla tagliata a rondelle nell'olio, poi aggiungere i piselli scolati, un pizzico di sale, uno di noce moscata ed uno di curry (la dimensione dei pizzichi è a piacere).

Mescolare e lasciare asciugare un po' a fuoco lento; a metà cottura, aggiungere il latte (50-100 cc) e lasciar ritirare, sempre a fuoco basso.

Variante: potete usare il vino bianco al posto del latte: viene più saporito, ma non ha il sughetto cremoso del latte.