

PISELLI IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pisellini,
- 3 cipolle,
- 1 cuore di lattuga,
- 100 g di burro,
- 3 cucchiaini di aceto,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1 cucchiaino di fecola di patate,
- 1 bicchiere di brodo,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Sciogliere il burro in un tegame, unire i piselli, lo zucchero, il sale, il pepe, l'aceto e far cuocere per 10 minuti. Aggiungere il brodo, le cipolle, la lattuga, il prezzemolo e continuare la cottura, incorporare la fecola di patate, mescolare e servire.