

PISELLI PARIGINI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di piselli novelli,
- 1 cuore di lattuga,
- 1/2 cucchiaino di zucchero,
- 2 cipolle,
- 1/2 cucchiaio di farina,
- 80 g di burro,
- olio,
- sale,
- pepe.

Fate sciogliere il burro in una casseruola e unite i piselli.

Mescolate e unite la lattuga tagliata a listarelle e le cipolle tritate finemente.

Spolverizzate con la farina, salate e pepate.

Coprite i piselli con acqua e aggiungete lo zucchero.

Fate cuocere, coperto e a fuoco basso, per 20 minuti circa.