

CREMA DI PISELLI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di piselli,
- 100 g di cipolle,
- 4/6 fette di pancarrè,
- 25 g di burro,
- 1 dl di panna,
- un litro di brodo di dado,
- parmigiano grattugiato,
- un mazzetto di odori (prezzemolo, timo e mezza foglia d'alloro),
- sale,
- pepe.

Per la besciamella:

- 50 g di farina,
- 50 g di burro,
- mezzo litro di latte,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

In una pentola capace fate sciogliere lentamente del burro e fate imbiondire la cipolla, che avrete pulito e tagliato a fettine sottili.

Unitevi i piselli e mescolate.

Aggiungete il brodo e il mazzetto di aromi.

Calcolate 45 minuti di ebollizione a fuoco moderato, quindi eliminate il mazzetto e passate il tutto al passaverdure.

Preparate la besciamella facendo bollire il latte, aggiungete la farina, il burro e continuate a mescolare finché il composto non risulterà cremoso e senza grumi.

Alla fine aggiungete la noce moscata e un pizzico di sale e di pepe.

Mescolate bene il tutto e unite la besciamella al passato di piselli.

Aggiungete, quindi, la panna, regolate di sale, pepe e fate scaldare la crema di piselli a fuoco moderato, senza farla bollire.

Servitela ben calda con dei crostini di pane così preparati: togliete dalle fette di pancarrè la crosta, tagliatele a dadini, fateleli tostare in forno caldo e poi passateli nel burro sciolto e nel parmigiano grattugiato.