

CREMA DI PISELLI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di piselli,
- 2 patate,
- 1 cipolla bianca,
- 4 fette di pancarrè,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Cuocete in acqua salata i piselli sgranati, le patate a dadini e la cipolla affettata.

Quando le verdure sono cotte togliete un mestolo di piselli e passate il resto al frullatore.

Rimettete la minestra sul fuoco, riportate a bollore, unite i piselli interi, aggiustate di sale.

Nel frattempo abbrustolite le fette di pancarrè divise in due in poco olio, sistematele nelle fondine, sopra mettete la crema di piselli, condite con un filo d'olio extra vergine e servite.