

## CREMA FREDDA AI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di piselli,
- 2 uova,
- 1 cipolla,
- 100 cl di brodo di pollo,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- 1/2 limone,
- 1 cucchiaino di brandy,
- tabasco,
- prezzemolo,
- ghiaccio,
- sale,
- pepe.

Lessare i piselli nel brodo, frullarli con la cipolla, mettere in una terrina, amalgamarvi i tuorli, il brandy, il tabasco, il succo di limone e la panna.

Mescolare bene, salare, pepare, unire dei cubetti di ghiaccio, versare nei singoli piatti, cospargere di prezzemolo tritato e servire.