

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Contorno di pisellini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PISELLI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

SALE

Un contorno semplice, alla portata di tutti, e che accompagna benissimo i sontuosi secondi delle feste? I pisellini! Un piatto con cui andare sul sicuro. Provate questo contorno di pisellini, piace a tutti e ha sempre un grande successo a tavola abbinandosi benissimo con tantissimi ingredienti.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola, fate scaldare l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere il

prezzemolo e l'aglio tritato prestando attenzione a non farlo bruciare.

Non appena il soffritto avrà sprigionato i propri aromi, unitevi i piselli che siano freschi o surgelati e farli soffriggere leggermente.



2 Unite, quindi due bicchieri d'acqua e salate adeguatamente.



3 Portate i piselli a cottura, quindi prelevateli dal brodo di cottura, disponeteli in un vassoio da portata e serviteli.