

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Crauti e piselli

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 tazze di crauti
- ¼ tazza di olio vegetale
- ½ tazza d'acqua
- sale e pepe
- ½ tazza di piselli essiccati
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 1 cipolla media tritata
- 2 cucchiaini di farina

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate i piselli in ammollo per una notte intera. Sciacquateli e scolateli. Copriteli con dell'acqua fresca e cuoceteli fino a che diventino teneri. Scolateli. Sciacquate i crauti in acqua fredda e scolateli. Aggiungete dell'acqua e fate cuocere per 15 minuti. Combinare i piselli e i crauti. Conservate il liquido. Saltate la cipolla in olio. Cospargete le cipolle di farina e fate dorare leggermente. Versate il liquido conservato e i piselli, aggiungete anche l'aglio schiacciato e mescolate fino a che

la salsa s'addensi. Aggiungete la salsa ottenuta ai crauti, mescolate e aggiungete sale e pepe a piacere, sobbollite per 30 minuti e servite.