

ZUPPE E MINESTRE

## Crema tiepida di piselli alla menta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 400 g di piselli surgelati
- 1/2 cipollina bianca
- 650ml di brodo vegetale caldo
- 1 cucchiaio abbondante di menta fresca
- panna acida o yogurt greco
- sale
- pepe
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

### PREPARAZIONE

- 1 Fare un fondo con olio e cipolla tritata, dopo due minuti, aggiungere i piselli ancora surgelati e, sempre girando, aspettare 3-4 minuti.



- 2 Ora unire tutto insieme il brodo vegetale caldo e far cuocere a fuoco medio-basso calcolando, dalla ripresa del bollore, circa 25 minuti.



- 3 Intanto, tritare la menta con la mezzaluna molto fine, ed unirla ai piselli fuori dal fuoco. Dopodichè passare tutto con il frullatore ad immersione e regolare di sale e pepe.





- 4 Aspettare che la crema intiepidisca prima di impiattarla e versare un cucchiaino di panna acida o yogurt greco al centro. Con uno stecchino fare tanti "raggi".



5 Servire decorando con delle altre foglioline di menta.



E' buonissima e rinfrescante!

NOTE