

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di piselli

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PISELLI 500 gr  
BURRO 25 gr  
FARINA 25 gr  
BRODO VEGETALE 750 ml  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
CROSTINI DI PANE per servire -

La primavera ci dà dei prodotti dell'orto davvero favolosi. Quale momento più opportuno infatti per fare una squisita crema di piselli? Fresca delicata e molto gustosa è perfetta per chi ama questo legume. Questa ricetta è ideale anche per chi ama le ricette di un tempo perché con pochissimi ingredienti si riesce a fare un piatto magnifico. Se li amate in modo particolare, vi consigliamo di realizzare anche un'altra idea squisita: piselli e [seppie](#), un secondo piatto ottimo e decisamente semplice da fare!

# PREPARAZIONE

**1** Per fare la minestra di piselli, lessate i legumi in abbondante acqua leggermente salata.

Trasferite i piselli nel frullatore e riduceteli in purea.



**2** Preparate la besciamella con il burro, la farina e 500 ml di brodo.





3 Unite alla besciamella la purea di piselli e diluite il tutto con il brodo rimasto.



4 Rimettete sul fuoco e lasciate cuocere per altri 10 minuti.

Se volete ottenere una minestra più liscia, frullate nuovamente il tutto al termine della cottura.



5 Servite con crostini di pane e prezzemolo tritato.