

ZUPPE E MINESTRE

# Passata di piselli

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

300 g piselli secchi  
1 carota  
1 costa sedano  
1 cipolla  
1 porro  
1 spicchio d'aglio  
sale  
olio d'oliva.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno i piselli per 3 ore in acqua fredda. Poi porli in pentola con le verdure tagliate, coprire con 2 l di acqua e un po' di sale.

**2** Bollire lentamente per 1 ora e mezza. Schiumare se necessario. Passare il tutto a setaccio. Si può servire con pane tostato oppure unire la pasta. L'olio va aggiunto a freddo sui piatti.