

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di piselli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di piselli surgelati
2 cucchiaini di farina
prezzemolo tritato fresco
750 ml di brodo
1 patata
sale
olio extra vergine d'oliva
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Preparare il brodo vegetale.



- 3 In un'altra pentola portare a bollire acqua salata in cui lessare i piselli e la patata tagliata a dadini.



- 4 Cuocere dalla ripresa del bollore per 5/6 minuti dopodichè scolare e frullare con il frullatore ad immersione o, se preferite il passaverdura.





- 5** In una pentola, sciogliere il burro e unirvi la farina e far cuocere a fuoco basso per almeno 5 minuti.

Aggiungere a filo un po' di brodo e girare bene amalgamando il tutto.



- 6** Aggiungerla alla purea di piselli e patata e unirvi il restante brodo fino ad ottenere la cremosità desiderata.



- 7 Impiattare, aggiungere una spolverata di prezzemolo fresco tritato, un filo di olio extra vergine d'oliva e parmigiano.

