

ZUPPE E MINESTRE

Crema di piselli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crema di piselli** è proprio ciò che ci vuole quando si ha voglia di qualcosa di gustoso ma leggero, magari in una serata invernale di ritorno da una giornata impegnativa. La sua realizzazione è così semplice che in un battibaleno avrete il vostro piatto di crema gustosa e vellutata. Di certo poi in primavera, quando sono di stagione, verrà ancora più buona: insomma un piatto perfetto per tutte le stagioni!

Se questi legumi vi piacciono tanto, provate anche la [pasta con piselli e provola](#): troppo buona!!

INGREDIENTI

PISELLI freschi - 450 gr

CIPOLLE bianca - 1

PATATE 2

PANNA 250 ml

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della crema di piselli, per prima cosa pulite ed affettate molto finemente la cipolla.

Scaldate un fondo d'olio extravergine d'oliva in una casseruola ed aggiungervi le cipolle.



- 2 Lasciate appassire le cipolle ed unite i piselli freschi.



- 3 Nel frattempo sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, quindi unitele alla pentola.



4 Insaporite con delle foglie di basilico.



5 Salate adeguatamente ed aggiungete abbondante acqua per consentire alle verdure di cuocere uniformemente.



6 A cottura ultimata, controllate principalmente il grado di cottura delle patate, prelevate le verdure e trasferitele nel bicchiere di un frullatore ad immersione.





- 7 Aggiungete alle verdure del parmigiano, la panna fresca e poco olio extravergine e frullate fino ad ottenere una vellutata liscia.





8 Servite la crema di piselli accompagnandola con dei crostini realizzati con del pane

tostato o ancor meglio, pane fatto rosolare nel burro.



CONSIGLIO