

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di piselli

di: *Cookaround*

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.