MINESTRA DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di piselli,
- 1 dado,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 uova,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 cucchiai di pangrattato,
- 1 noce di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 presa di sale.

Soffriggere la cipolla tritata in 2 cucchiai di olio e una noce di burro.
Unire i piselli, farli insaporire per qualche minuto, aggiungere 100 cl di acqua bollente, il dado, una presa di sale e cuocere per 20 minuti.
Sbattere le uova con il prezzemolo, il parmigiano, il pangrattato e salare.
Versare il composto nella minestra e cuocere per 5 minuti.