MINESTRA DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di piselli
- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 75 cl brodo
- alcuni crostini
- prezzemolo tritato

Lessare i piselli poi frullarli.
Mescolarli con una besciamella preparata con il burro,la farina e 1/2 l di brodo,unire ancora un bicchiere di brodo e cuocere per 10'.
Servire con crostini e prezzemolo tritato.