PISELLI CON CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di piselli freschi
- 500 g di carote novelle
- 200 g di cipolline
- 1/2 cucchiaino zucchero
- prezzemolo
- 1 noce burro
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

In un tegame fate sciogliere il burro e insaporitevi le cipolline pulite.

Unite le carote tagliate a rondelle e lasciatele ammorbidire.

Quindi aggiungete i piselli sgranati, cospargete mezzo cucchiaio di zucchero, un trito abbondante di prezzemolo, un pizzico di sale e uno di pepe.

Mescolate per fare insaporire, poi abbassate la fiamma, irrorate con mezzo bicchiere scarso d'acqua calda, coprite il recipiente e lasciate stufare per circa 40 minuti.

Togliete il coperchio, fate asciugare l'eventuale liquido rimasto, mantecate con una noce di burro, mescolate, passate sul piatto da portata e servite.