PISELLI AL PROSCIUTTO AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pisellini,
- 25 g di prosciutto cotto affumicato,
- 1 dado di estratto di carne per 1/2 tazza di brodo,
- 20 g di burro,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cucchiaio di birra bionda,
- sale,
- pepe.

Sciogliere il burro, unire il prosciutto a listarelle e lo spicchio di aglio.
Quando quest'ultimo sarà dorato, eliminarlo.
Unire i piselli, farli insaporire, quindi aggiungere il brodo e la birra.
Cuocere per circa 10' a fuoco dolce.
Verificare il sale, unire il pepe, mescolare con cura e servire subito.