PISELLI CON CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di piselli freschi,
- 500 g di cipolline,
- 60 g di burro,
- 1 tazza di brodo,
- 2 cucchiaini di panna,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Lessare per 10' i piselli.

Pelare le cipolle dopo averle immerse in acqua bollente.

Insaporire con il burro i piselli e le cipolle.

Coprire e cuocere a fuoco dolce unendo poco alla volta il brodo.

A fine cottura unire la panna e il prezzemolo tritato.

Salare e pepare.