# PISELLI STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di piselli,
- 70 g di burro,
- prezzemolo,
- cipolline,
- 1 cespo di lattuga,
- farina,
- sale.

Mettere in una pentola i piselli, 50 g di burro, la lattuga, il prezzemolo e le cipolline legati in mazzetto e il sale.
Coprire di acqua e porre sul fuoco per 40'.
Usare come coperchio un piatto fondo pieno di acqua.
Al termine della cottura l'acqua nella pentola deve essere asciugata e i piselli teneri.
Prima di servire togliere la lattuga e il mazzetto di prezzemolo e cipolle, unire il burro rimasto intriso di farina e cuocere ancora per 5'.