

CREMA DI PISELLI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 450 g di piselli dolci surgelati,
- 40 g di burro,
- 30 g di farina bianca,
- 1 scalogno,
- 1 dado da brodo,
- 3 fette di pancarrè,
- sale.

Tritate finemente lo scalogno.

Fatelo appassire in una pentola in cui avrete messo g di 10 di burro.

Unite circa 750 g di brodo, bollente, preparato con un dado.

Fate prendere il bollore, poi versatevi i piselli, ancora surgelati, portandoli a cottura (circa 15 minuti).

Tagliate a dadini o a rombi il pancarrè e tostatelo nel forno.

Impastate la farina con il restante burro e stemperatela con un po' del liquido di cottura dei piselli.

Unite quanto preparato alla minestra in ebollizione, mescolando finché questa si addenserà un po'.

Passatela al frullatore, quindi servitela accompagnata con i crostini.