CREMA DI PISELLI E LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo di insalata lattuga,
- 300 g di piselli secchi,
- 3 cipolline fresche,
- alcune foglie di santoreggia fresca,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Lasciate in ammollo i piselli per 12 ore e lessateli bene.
Nel frattempo stufate le cipolline tritate in un tegame con poco olio.
Passate poi entrambi al passaverdure.
Aggiungete al composto la lattuga tagliata a striscioline e portate ad ebollizione in un tegame basso.
Togliete dal fuoco e unite la santoreggia, l'olio e il prezzemolo tritato.
Servite con crostini di pane abbrustolito.