

CREMA DI PISELLI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di piselli,
- 3 patate,
- 2 porri,
- 2 cucchiaini di yogurth,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 fettine di pane (fette sottili),
- 1/2 limone,
- 6 foglie di menta fresca,
- sale.

In una pentola scaldate l'olio, unite i piselli sgranati, le patate a cubetti, i porri tritati e fate insaporire per un minuto. Coprite con un litro d'acqua e cuocete fino a quando le verdure sono tenere.

Lasciate da parte un cucchiaino di piselli, frullate il resto e versatelo nella pentola, unite anche i piselli interi e regolate il sale.

Amalgamate lo yogurth alla crema, mescolate bene.

Aggiungete le foglie di menta e versate nella zuppiera.

Servitela con fettine di pane tostato e spruzzate di limone.