

PASSATO DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di piselli novelli,
- 2 foglie di alloro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 dado vegetale,
- basilico,
- panna,
- crostini integrali abbrustoliti al forno.

Soffriggere nell'olio l'aglio e il peperoncino.

Unire i piselli, il dado, 1 litro circa di acqua e l'alloro.

Cuocere per 1/2 ora, poi passare il composto e rimetterlo sul fuoco, incorporare la panna e cuocere ancora per pochi minuti.

Profumare con il basilico tritato e servire con i crostini.