

VELLUTATA DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di piselli surgelati,
- 4 cucchiaini di farina,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di burro,
- 50 cl di brodo,
- 1 patata,
- sale.

Lessare i piselli in acqua salata con la patata e a cottura ultimata passare tutto al setaccio.
Far sciogliere il burro, unirvi la farina e un po' di brodo, mescolare e aggiungere la purea di piselli e patata.
Tritare il prezzemolo e unirlo alla minestra poco prima di servire in tavola.