

## PISELLI CON UVETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di piselli
- 2 cucchiaini uvetta sultanina
- 2 cucchiaini brandy
- 1 cipolla
- 60 g di burro
- 1 ciuffo prezzemolo
- sale
- pepe

Mettete l'uvetta secca a bagno con due cucchiaini di brandy allungati con due cucchiaini d'acqua.  
Fate sciogliere il burro in un tegame e mettetevi ad appassire la cipolla e il prezzemolo.  
Quando è ammorbidita unite i piselli, lasciateli insaporire, regolate sale e pepe, poi bagnate con acqua.  
Cuocete dai 20 ai 30 minuti a seconda della grossezza dei piselli.  
Quando mancano 5 minuti alla fine della cottura unite l'uvetta sgocciolata.  
Scaldate bene, aggiungete una noce di burro e servite.