PISELLI E LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di piselli novelli
- 1 cuore insalata lattuga
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1 cipolla piccola
- 10 cl brodo vegetale
- 40 g di burro
- sale
- pepe

Sgranare i piselli, pulire la lattuga e spezzettarla, affettare sottilmente la cipolla.

Cuocerli per 20 minuti a fuoco dolce con il burro a fiocchetti e il brodo.

A fine cottura spolverizzare con il prezzemolo tritato, regolare di sale e unire un po' di pepe.