PISELLINI CON PUNTE DI ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pisellini surgelati
- 50 g di punte di asparagi surgelate
- sale
- 10 cl olio d'oliva

Cuocere i pisellini in una pentola con l'olio per 5 minuti circa.

Salare, unire le punte di asparagi e salare di nuovo.

Abbassare la fiamma e cuocere per 20 minuti circa, fino a quando gli asparagi risulteranno ben teneri.

Mescolare con delicatezza e servire caldi.