

PURÈ DI PISELLI IN BARCHETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta brisée
- 500 g di piselli freschi
- 1 patata
- 1 cipollotto
- 50 g di burro
- 5 cl brodo di pollo concentrato
- 2 cucchiaini farina
- sale
- pepe
- alcune foglie menta fresca

Scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Infarinare il piano da lavoro e un mattarello e spianare la pasta con uno spessore di 3 mm.

Tagliatela in otto rettangoli di 13 cm di lunghezza.

Ungete otto stampini da barchetta di 1 cm di lunghezza circa con la metà del burro e rivestiteli con la pasta.

Pungete la pasta con una forchetta, copritela con carta pergamenata e riempite le barchette di fagioli secchi.

Infornate, lasciate cuocere per dieci minuti, abbassate la temperatura del forno a 170 gradi (termostato 5), eliminate i fagioli e la carta pergamenata e lasciate cuocere le barchette per altri dieci o quindici minuti.

Nel frattempo, portate a ebollizione due casseruole di acqua salata.

Sgusciate i piselli (dovete ottenere 250 g di circa), immergeteli in una delle casseruole di acqua bollente e lasciateli cuocere per venti o venticinque minuti.

Pelate la patata, lavatela, tagliatela a pezzi e fatela cuocere per quindici minuti nella seconda casseruola.

Mondate la cipolla e tritatela fine.

Quando le barchette sono leggermente dorate, spegnete il forno e lasciatele in caldo, con lo sportello semiaperto.

Quando le verdure sono cotte, sgocciolatele. Rimettete i piselli nella casseruola, aggiungete la cipolla, il brodo e il burro rimanente, sale e pepe.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce finché i piselli hanno assorbito quasi tutto il liquido; passate il contenuto della casseruola dal passaverdure o frullatelo, tenetelo in caldo.

Sgocciolate le patate, fatele asciugare per qualche minuto a fuoco moderato nella casseruola, passatele o frullatele.

Mescolate i due purè con un cucchiaino di legno; assaggiate, salate e pepate.

Sformate le barchette e riempitele di purè servendovi di una tasca da pasticciere munita di una grossa bocchetta scanalata.

Disponetele in un piatto di servizio caldo, decorate con le foglie di menta e servite.