

ZUPPA DI BUCCE DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- alcune scorze piselli
- brodo leggero
- alcune fette pane tostato
- molto aglio

Buttare i piselli.

Cuocere le bucce in un brodo leggero per 1-2 ore.

Passare il tutto in modo da eliminare la fibra e servire con fette di pane tostato e sfregato con tanto aglio.

Il sapore è ottimo e diverso dalla zuppa di piselli.