
Vellutata di Piselli

Posted by Peter - 2007/10/28 14:22

Ingredienti per 4 persone

500 grammi di piselli

20 grammi di erba cipollina

mezzo litro di latte parzialmente scremato

1 bicchiere e mezzo d'acqua

1 cucchiaino di sale

Preparazione: sgusciare i piselli e tritare l'erba cipollina. Versare in una pentola il latte e l'acqua, buttare i piselli e l'erba cipollina e fare cuocere per dieci minuti. A metà cottura salare. A fine cottura frullare il tutto nel frullatore oppure utilizzando la frusta elettrica a immersione. Mentre la minestra cuoce fare abbrustolire in forno quattro fette di pane carré e poi tagliarle a dadini. Servire la vellutata con i crostini a parte.

Re:Vellutata di Piselli

Posted by Grazia1975 - 2007/10/28 20:18

La faccio nello stesso modo, servendola con straccetti si pasta!!!
Una ricetta semplice ma davvero buona!!

ciao!!

Grazia

Re:Vellutata di Piselli

Posted by Peter - 2007/10/29 03:13

io da light la trasformo in "heavy" perchè ci mangio mezzo kg di pane :D vabè... :P

Re:Vellutata di Piselli

Posted by Grazia1975 - 2007/10/29 14:40

mmm...così non vale..!

però quando il pane è buono anche noi non sappiamo resistere!!!

ciao, buon lunedì!..e speriamo sia buono!!

Grazia
