



Crema di piselli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primo piatto - piselli - minestra

Tempo di preparazione: 25'

Ingredienti per 6 persone:

piselli dolci surgelati gr. 450
Burro gr. 40
Farina bianca gr. 30
Uno scalogno
Un dado da brodo
3 fette di pancarrè
Sale

Tritate finemente lo scalogno. Fatelo appassire in una pentola in cui avrete messo gr. 10 di burro. Unite circa gr. 750 di brodo, bollente, preparato con un dado. Fate prendere il bollore, poi versatevi i piselli, ancora surgelati, portandoli a cottura (circa 15'). Tagliate a dadini o a rombi il pancarrè e tostatelo nel forno. Impastate la farina con il restante burro e stemperatela con un pò del liquido di cottura dei piselli. Unite quanto preparato alla minestra in ebollizione, mescolando finchè questa si addenserà un pò. Passatela al frullatore, quindi servitela accompagnata con i crostini.

eCucinando.it