

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Crema di piselli

#### Ingredienti:

- 1 kg di piselli
- 100 gr di cipolle bianche
- 2 patate media grandezza
- 400 ml brodo vegetale
- Olio evo sale parmigiano



#### Preparazione:

In un tegame far scaldare la cipolla a fuoco basso, unire la cipolla la patata tagliata a pezzi piccoli lasciare un pó cuocere circa 5 minuti poi coprire con il brodo vegetale e salare cuocere coperto per altri 30 minuti. Quando è pronto frullare tutto con il frullatore ad immersione servire con pane tostato e un filo di olio evo a crudo.