



## Crema di piselli gialli



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
1 H 15 MIN



CALORIE  
510K

NOTE  
8 ORE DI AMMOLLO

### INGREDIENTI

320 g di Piselli gialli secchi

1 Patata media

1 Cipolla bianca

100 ml di Panna fresca

600 ml di Brodo vegetale

60 g di Burro

Sale

### PER DECORARE

8 fettine sottili di pancetta tesa

Prezzemolo fresco

Pepe misto in grani

### Preparazione

- Lasciate i piselli a bagno almeno 8 ore prima di cucinarli e cambiate l'acqua un paio di volte.

- Sciacquate per bene i piselli sino a quando l'acqua risulterà limpida.
- Sbucciate la patata e tagliatela a pezzi, mondate la cipolla e affettatela.
- In una pentola scaldate il burro e soffriggetevi la cipolla per 10 minuti, quindi aggiungete i piselli e le patate e fate cuocere per 5 minuti mescolando con un cucchiaio di legno.
- Unite il brodo e fate andare a fuoco medio per 50 minuti circa sino a che patate e piselli saranno morbidi.
- Con il mixer a immersione frullate la zuppa e aggiungete la panna, regolate di sale e pepe e riportate sul fuoco per 5 minuti a fiamma viva, quindi regolate di sale.
- Mentre la crema cuoce, in una padella antiaderente tostate le fette di pancetta a fuoco vivo.
- Non appena la crema è pronta, trasferitela nei piatti singoli e decorate con le fette di pancetta croccanti, delle foglie di prezzemolo e il pepe macinato al momento.

Francesca Cavallo