

RICETTA DEL GIORNO

Minestra di piselli

INGREDIENTI: *per 6 persone: 250 g di piselli secchi, una patata, due salsicce di "cragno", olio, cinque cucchiai di farina, prezzemolo, pepe, sale, crostini.*

PREPARAZIONE: Tenere a bagno i piselli in acqua per 2 ore, quindi cuocerli con la patata e le salsicce. Fare un soffritto con l'olio e la farina ed unirlo alla minestra, aggiungendo pepe e sale. Se i piselli non dovessero essere ridotti tutti a crema, ripassare il tutto e fuori dal fuoco aggiungervi, a piacere, prezzemolo tritato. Servite con piccoli crostini fritti nel burro.