



ZUPPA DI PISELLI E PROSCIUTTO

Dosi per
8-10

Preparazione
5 minuti

Cottura
10-15 minuti

Ingredienti

30ml di olio d'oliva
1 cipolla bianca tritata
1L brodo di prosciutto
500g piselli surgelati
100g burro

Procedimento

Scaldare l'olio su fuoco alto e aggiungere la cipolla, portare a fuoco medio e soffriggere leggermente la cipolla.

Aggiungere il burro e una volta sciolto aggiungere il brodo, portare ad ebollizione e aggiungere i piselli, portare a ebollizione e sobbollire per 1 minuto.

Rimuovere dal fuoco, frullare fino ad ottenere un risultato omogeneo e poi setacciare.

Versare sul fondo delle scodelle del prosciutto e versarvi sopra la zuppa e guarnire con panna alla menta.