

## PISELLI ALLA LATTUGA



Dosi per:  
6 persone



Strumenti e accessori:

- Casseruola Moneta Aria Recycled
- Tegame 28cm Aria Recycled
- Tagliere per lattuga

### Ingredienti:

- 500 gr di piselli sgranati
- 30 gr di burro
- 12 cipolline (sbollentate)
- 1 cespo di lattuga tagliata sottile
- 10 gr di zucchero gambi di prezzemolo
- 1 cucchiaio di farina
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

### Procedimento:

Rosolare nel tegame per pochi minuti, con 2 cucchiaini di olio, le cipolline precedentemente sbollentate.

Aggiungervi i piselli e la lattuga, rosolare con il burro, aggiungere la farina e mescolare con cura. Unire qualche cucchiaino di acqua calda, insaporire con sale, pepe e zucchero.

Aggiungere il mazzetto di gambi di prezzemolo e portare a cottura, a fuoco moderato, con la casseruola coperta per circa 15 minuti.

Prima di servire, togliere i gambi di prezzemolo.

*Buon appetito!*