

Zuppa di piselli



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 200 g di cipollotti
- / 500 g di piselli sgusciati
- / 1 lt di brodo vegetale
- / 1 rametto di menta
- / 200 g di BIANCO NATURALE ZERO ZUCCHERI VALSOIA
- / Olio di oliva extravergine
- / Pepe rosa
- / Sale

Procedimento

1. Tagliate i cipollotti a rondelle sottili e fateli appassire con un filo d'olio.
2. Unite i piselli sgusciati e qualche fogliolina di menta.
3. Coprite con 800 ml di brodo vegetale caldo e cuocete con il coperchio per 20 minuti.
4. Unite metà del BIANCO NATURALE ZERO ZUCCHERI VALSOIA ai piselli e frullate il tutto fino a ottenere una crema.
5. Aggiustate di sale e regolate la consistenza aggiungendo all'occorrenza altro brodo.
6. Servite la vellutata con un filo di yogurt, foglioline di menta e un pizzico di pepe rosa.