

CONTORNI

Piselli brasati al bacon

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Piselli freschi	2000 g
Cipolline	12
Bacon (fette di 1/2 cm di spessore)	1 fetta
Burro	50 g
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Brodo di pollo	4 cucchiaio
Zucchero	1 cucchiaio
Insalata lattuga	5 foglie
Sale	

Preparazione

- 1 Mondate le cipolline, mettetele in una casseruola, copritele di acqua fredda. Coprite il recipiente e portate a ebollizione a fuoco vivace, riducete il fuoco e lasciate sobbollire per cinque minuti: le cipolline devono essere appena intenerite.
- 2 Sgocciolatele accuratamente. Tagliate il bacon a bastoncini di 1/2 cm di larghezza. Scaldate l'olio di oliva in una padella e fateli rosolare.
- 3 Toglieteli dalla padella con un mestolo forato e sgocciolateli su carta assorbente. Lavate le foglie di lattuga e asciugatele. Sgusciate i piselli.
- 4 Mettete le cipolline, il bacon e i piselli in una casseruola dal fondo spesso. Aggiungete il burro, il brodo di pollo e lo zucchero.
- 5 Portate a ebollizione e lasciate cuocere dieci minuti, scuotendo la casseruola ogni tanto finché i piselli sono teneri e il liquido è completamente assorbito.
- 6 Disponete le foglie di lattuga su un piatto di servizio e versatevi sopra i piselli. Potete sostituire i piselli freschi con 500 g circa di piselli surgelati.