

CONTORNI

Piselli e carotine alla francese

Origine: Francia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Piselli freschi	2500 g
Burro	30 g
Acqua	1 bicchierino
Cipolline	
Prezzemolo	
Cerfoglio	
Carote piccole	250 g
Latte	15 cl
Besciamella	
Noce moscata	
Pane	

■ Preparazione

- 1 Togliete dai baccelli due chili e mezzo di piselli freschi e teneri. Cuoceteli al burro bianco cioè mettendo insieme ai piselli ed a 30 g. di burro un bicchierino e mezzo d'acqua.
- 2 Aggiungete un mazzetto di cipolline, prezzemolo, cerfoglio che toglierete quando i piselli saranno cotti, cioè quando l'acqua sarà completamente evaporata.
- 3 Cuocete alla stessa maniera ma con un po' più di acqua 250 g. di carote piccole e tenere e quando saranno cotte mescolatele ai piselli.
- 4 Preparate a parte con un decilitro e mezzo di latte una buona besciamella con gusto di noce moscata; versatela nelle verdure e fate sobbollire il tutto lentamente per circa 20 minuti. Servire con triangolini di pane fritti nel burro.