

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta di piselli novelli

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

CALORIE

215 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Piselli novelli sgusciati	200 g
Code di gambero	200 g
Brodo vegetale	50 cl
Panna da cucina	200 g
Scalogni	2
Erba cipollina	alcuni fili
Burro	20 g
Sale	
Pepe nero	

■ Preparazione

- 1 Sfogliate finemente lo scalogno e ricavate i quattro cuori. Tritateli molto sottili e fateli appassire a fiamma media in una casseruola con il burro e i piselli, girando di tanto in tanto.
- 2 Unite il brodo caldo e continuate a cuocere a fuoco medio per una decina di minuti. Lavate le code di gambero e cuocetele al vapore per 10 minuti.
- 3 Sgocciolate con la paletta forata circa un terzo dei piselli, che vi serviranno da guarnizione, e conservateli a parte.
- 4 Frullate il resto nel mixer (potete anche usare un frullatore a immersione) e riversate la crema ottenuta nella stessa casseruola. Unite la panna da cucina e riscaldete ancora per qualche minuto.
- 5 Se necessario, aggiustate di sale e pepate. Distribuite sulla crema ottenuta i piselli e le code di gambero, spolverizzatela con erba cipollina tagliuzzata fine e servite subito ben caldo.