

# CREMA DI PISELLI CON CIPOLLOTTI, MENTA E CIALDE DI GRANA

foto di Vincent Vega, artwork di Sergio Colantuoni



## INGREDIENTI

per 4 persone:

450 g di piselli sgranati,  
4 cipollotti freschi,  
500 g di brodo vegetale,  
olio extravergine d'oliva,  
menta, 100 g di grana  
grattugiato, sale

- Affettate i cipollotti (solo la parte bianca) e fateli appassire con 1 cucchiaino di olio e 1 mestolo di brodo. Estraiete e tenete da parte una piccola parte di cipollata, mettete i piselli, sale, il resto del brodo e lasciate cuocere adagio finché sono teneri. Fate scaldare una padella antiaderente, versatevi  $\frac{1}{4}$  di grana e stendetelo uniformemente con una spatola. Appena è fuso, staccatelo con una pinza e rovesciatelo velocemente su un piatto. Ripetete l'operazione in modo da ottenere 4 cialde. Frullate i piselli a crema e servite con i cipollotti tenuti da parte, foglioline di menta e le cialde di grana.



14/4/2012  
SFORMATINO SU  
SALSA DI CAROTE



21/4/2012  
MINISTRA DI  
PASTA E PISELLI



5/5/2012  
PISELLI  
E CARCIOFI



CHEF  
Gino Fantini  
IN TAVOLA  
Tessuto Silva. Piatto  
da portata e fondo Livellara,  
piatto piano Missoni  
**Home-Mario Luca Giusti,**  
ciotola Zak Designs  
LA SPESA  
Courtesy Simply Sma

Tutto il menu, puntata per puntata, su [iodonna.it](http://iodonna.it) (e scrivetece le vostre ricette!)