

>Home | Casa E Cucina > Ricette | Crema di piselli, con cipollotti, menta e cialde di grana

a a

Stai pensando... A MANGIARE SANO E BENE?

CUCINA

Crema di piselli, con cipollotti, menta e cialde di grana

Un ingrediente per quattro ricette: il pisello

a cura di Maria Grazia Borriello - 24 aprile 2012



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. Estraete 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 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.

CHEF: Gino Fantani

IN TAVOLA: Tessuto Silva. Piatto da portata e fondo Livellara, piatto piano Missoni Home - **Mario**

Luca Giusti, ciotola Zak Design

TAG: *ricette*

SCRIVI UN COMMENTO

[an error occurred while processing this directive]

Vedi anche



GUARDA TUTTI I VIDEO ▶

Firme



SERENA DANDINI
Il ritorno di Cesare (Lombroso)



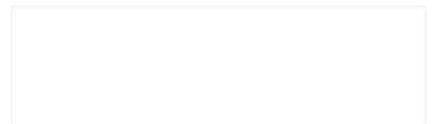
PAOLO DI STEFANO
Marco Presta, conduttore



ALDO CAZZULLO
I femminicidi non sono una questione "da donne"

TUTTE LE FIRME ▶

Io donna promotion



Leiw eb

Foto più viste