



RICETTA: PURÈ DI PISELLI AL ROSMARINO



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di piselli freschi o surgelati
- 2 rametti di rosmarino
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 cipolla
- 2 patate
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- sale
- pepe

Preparazione:



Pulisci la cipolla, lavala e tritala finemente (1). Mettila in un tegame con un rametto di rosmarino lavato e asciugato. Aggiungi 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (2) e fai appassire. Intanto pela le patate, lavale e tagliale a cubetti piccoli (3).



Metti i piselli nel tegame (4), aggiungi le patate (5) e prosegui la cottura per 30 minuti circa aggiungendo il brodo vegetale (6) se le verdure si asciugano troppo.



Olio consigliato:



Gentile

A cottura ultimata regola di sale e frulla con il frullatore a immersione (7). Se il composto non risulta abbastanza denso continua la cottura per qualche minuto aggiungendo un cucchiaio d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (8) e mescolando. Aggiungi il rosmarino rimasto, tritato finemente (9), e insaporisci con una macinata di pepe. Mescola e servi caldo o freddo con un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE.