



PISELLI CON LA MENTA

Dopo averli puliti, lessa i pisellini in acqua salata (che aiuta anche a mantenere vivo il colore), scola abbastanza al dente e continua la cottura in padella.

Metti in una bella padella i piselli e falli asciugare un po' a fuoco medio, aggiungi quindi il burro, il sale (se serve), il pepe, il burro, lo zucchero e fai rosolare per qualche minuto.

Aggiungi le foglioline di menta.

Cuoci altri 3/4 minuti e quindi servi.

Buon appetito!

Ingredienti:

*1kg di piselli freschi
un cucchiaio di burro
sale
pepe nero di mulinello
una manciata di foglioline di menta
un cucchiaio di zucchero*