

Zuppa di piselli primavera, pancetta e menta



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
35 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

25g di burro non salato
8 fettine di pancetta affumicata, tagliate a pezzetti
2 porri, tagliati a pezzetti
1 spicchio d'aglio tritato
500g di piselli freschi o congelati
1 mazzetto di foglie di menta, tritato grossolanamente
1,2l di brodo di pollo
per guarnire:
menta fiorita/ erba cipollina tritata
pancetta, a pezzetti
panna
piselli

Istruzioni per la preparazione

In una casseruola profonda, fate sciogliere il burro e mettete a rosolare la



pancetta, i porri e l'aglio per 5 minuti, facendoli ammorbidire.

Aggiungete i piselli, la menta e il brodo e portate a bollire. Coprite e lasciate sobbollire per 20-25 minuti, fino a quando i piselli risulteranno teneri.

Togliete la casseruola dal fuoco e immergete nel composto il Frullatore a immersione per pentola Triblade. Frullate a velocità 5 o turbo per circa 1½ minuti, fino a ottenere un composto liscio. Rimettete sul fuoco e fate scaldare bene.

Servite in ciotole calde, guarnendo con un ricciolo di panna, erbe aromatiche, pancetta e qualche pisello.