

Crema di piselli e carciofi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 60

Dosi per 4 persone

Pulisci i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, quasi tutto il gambo e tagliali a metà togliendo il fieno interno.

Falli cuocere per 30 in acqua bollente salata, quindi scolali e passali al passaverdure. Cuoci i piselli nella stessa acqua e passa anche quelli. Fai bollire 1,5 l di acqua con i dadi; fondi il burro in un pentolino, uniscivi la farina mescolando velocemente con un cucchiaino e aggiungi il latte continuando a mescolare.

Abbassa la fiamma e cuoci per 15, infine sala. Incorpora la besciamella al passato di verdure, mescola e versa il brodo poco alla volta; rimetti sul fuoco e fai restringere per 10. Guarnisci con dei crostini di pane croccanti nei piatti individuali.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di piselli surgelati
- 400 g di carciofi
- 50 g di farina

- 50 ml di burro
- 600 ml di latte
- 2 dadi vegetali
- crostini di pane
- sale