



# VELLUTATA DI BACCELLI DI PISELLI E YOGURT

## INGREDIENTI

- 450 g di piselli freschi in baccello
- una patata grande
- 3 cipollotti
- una manciata di foglie di prezzemolo
- 3 foglie di menta
- 4 cucchiaini di yogurt bianco al naturale
- 1 litro di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio e.v.o.
- sale. pepe

## CURIOSITA'

I baccelli di piselli sono buonissimi, si usano anche per sformati, pesti e risotti, ma anche saltati in padella. Diffondi la voce... sarebbe un peccato continuare a spreparli!

## PROCEDURE

01

Lavate i baccelli ed estraete i piselli (teneteli per un'altra preparazione), poi rimuovete filamenti ed estremità dai baccelli.

02

Pelate e tagliate a cubetti la patata, mettetela da parte. Affettate sottilmente i cipollotti e fateli cuocere a fuoco dolce con l'olio per cinque minuti, poi aggiungete patata e baccelli. Versate il brodo e cuocete per circa 20 minuti dal momento dell'ebollizione. Regolate di sale.

03

Frullate fino ad ottenere una consistenza molto omogenea, poi insaporite con le erbe e il pepe. Lasciate intiepidire e servite con un filo di olio, foglioline di menta e gocce di yogurt nel piatto... buon appetito!