

Vellutata di piselli

La **vellutata di piselli** è una gustosa crema che assume il caratteristico aspetto vellutato grazie alle patate, che le donano questa straordinaria consistenza. Si può gustare assieme a crostini di pane e Parmigiano grattugiato.

I piselli freschi si trovano solo in primavera e sono particolarmente deliziosi. Per preparare la **vellutata di piselli** tutto l'anno si possono usare quelli surgelati, anch'essi molto buoni. La dose è la stessa del prodotto fresco sgranato.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 200 g di patate
- 250 g di piselli (peso sgranato)
- 500 ml di Brodo vegetale
- 1 cipolla bianca di piccole dimensioni
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e tagliarle a cubetti di un centimetro circa.
- Sgranare i piselli. Se si usano quelli surgelati pesarli nella dose indicata.
- Scaldare il brodo.
- Spellare la cipolla e tritarla finemente in una pentola da minestra con l'olio.
- Portare sul fuoco e far soffriggere la cipolla a fiamma bassa finché non si sarà ben dorata.
- Alzare la fiamma, aggiungere le patate, mescolare e lasciar cuocere per un paio di minuti a fiamma vivace. Aggiungere un mestolo di brodo, mescolare, coprire e cuocere a fiamma dolce per 5 minuti mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altro brodo se il fondo di cottura si asciugasse troppo.
- Trascorso il tempo indicato scopercchiare, alzare la fiamma e unire i piselli.
- Lasciar riprendere il bollore, quindi unire tanto brodo vegetale quanto ne servirà a coprire i piselli, un pizzico di sale e lasciare cuocere a fuoco medio, con coperchio, per 15 minuti circa. Il tempo di cottura esatto dipenderà dalla grandezza dei piselli e dalla consistenza della loro buccia. Trascorso il tempo indicato assaggiare. Oltre a verificare la cottura regolare di sale.
- A cottura ultimata frullare il tutto direttamente nella pentola con il Minipimer, fino ad ottenere un composto omogeneo e vellutato.
- Mettere nei piatti e decorare con un filo d'olio a crudo ed una macinata di pepe. Servire con crostini di pane.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

In estate la vellutata è ottima anche fredda. Una volta preparata lasciarla in frigo e servirla a temperatura ambiente. Il tempo di conservazione in frigo è di un giorno.

