

Crostini con crema di pisellini

Ingredienti per 4 persone

- | | |
|------------------|---|
| 150 g | di piselli freschi o surgelati: stufare con poca acqua e brodo vegetale finché sono cotti e lasciare raffreddare. |
| 75 g | Frullare i piselli con |
| 2 cucchiaini | olio d'oliva |
| ½ | succo di limone e |
| | spicchio d'aglio |
| | fino a ottenere una crema liscia. |
| 30 g | di parmigiano grattugiato: incorporare, regolare di sale e pepe e insaporire con |
| scorza di limone | grattugiata finemente. |
| 2-3 foglie | di menta: tritare finemente e aggiungere. La menta si sposa bene con i piselli! |
- Tostare le fette di pane, spalmarle generosamente di crema, completare con un filo d'olio d'oliva ed eventualmente decorare con qualche fogliolina di menta.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

D'inverno mangiamo tanto cavolo, tantissimo: cavolo nero, verza, cavolfiore, broccoli, cavolo rosso... Ogni tanto, però, ci concediamo una «pausa dal cavolo», e allora questi crostini, con il loro allegro colore verde, sono perfetti. Naturalmente potete usare la crema anche per condire la pasta. L'idea della ricetta viene dal libro «Mit Pesto durch das Jahr» di Felix Schäferhoff.