



Piselli con Olio d'Oliva

Zeytinyağlı Bezelye



1 kg di piselli
1 cipolla
2 carote
1 pomodoro
1 aglio
1,5 bicchierini olio d'oliva
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
8-10 di prezzemolo

I piselli si lavano e si levano i semi.

Nella pentola si mette olio d'oliva dopo aver riscaldato si aggiungono cipolle ed aglio pestato si arrossiscono finché diventano trasparenti.

Sopra si aggiungono le carote tagliate incubo insieme con carote poi ti pizzica sale e scoperta il coperchio cucina sul fuoco medio circa per 10 minuti.

Ultimamente si aggiungono l'acqua calda i piselli poi scoperta il coperchio e si cucina circa per 35 o 40 minuti.

Si prende al piatto da servire dopo aver freddato. Alla sopra si pizzica aneto e servirsi.

Nota: Nella preparazione se si deve usare piselli scatolata basta cucinare circa per 15 minuti.