



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## 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 si 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 sciolata basta cucinare circa per 15 minuti.