

OLIO CUORE

Piselli al porro e pepe



Ingredienti

- 400 g piselli surgelati
- 40 g porro
- 2 cucchiari Olio Cuore
- qb sale
- pepe macinato

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 102.50 Kcal**
- **Grassi: 5.5 g**

Preparazione

- Affettare il porro.



- In una casseruola versare l'olio di mais.



- Unire il porro.



- Quando avrà preso colore, aggiungere i piselli.
- Regolare di sale e insaporire con 2 pizzichi di pepe nero macinato.



- Bagnare con alcuni cucchiai d'acqua e lasciare cuocere a tegame coperto per 20 min, controllando che non asciughi troppo.
- Trasferire i piselli nel piatto e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico