



CUCINA CON NOI!

## Crostini con crema di piselli e menta

### INGREDIENTI

400 g di Pisellini Dolce Italia Orogel

---

4 fette di pane di segale

---

un mazzetto di menta fresca

---

un cucchiaino di semi di papavero

---

olio extravergine di oliva

---



30



4



Facile



Antipasti

## Preparazione

- 1** Cuocere i piselli in acqua bollente, scolare e tenere qualche pisello da parte. Frullare i restanti piselli con sale, pepe e qualche fogliolina di menta.
- 2** Aggiungere a questa crema i piselli tenuti da parte, per ottenere una consistenza grossolana.
- 3** Abbrustolire il pane e servire i crostini con la crema di piselli tiepida. Decorare con i semi di papavero.

