



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 cucchiaio 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.

