



CUCINA CON NOI!

Vellutata di carciofi, piselli e menta

INGREDIENTI

2 confezioni di **Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel**

750 g di **Pisellini Dolce Italia Orogel**

un dado per brodo vegetale

foglioline di menta fresca

yogurt greco

olio evo, sale e pepe q.b.



Preparazione

- 1** Versare i piselli ancora surgelati in una pentola con 2 litri di brodo vegetale bollente, cuocere per cinque minuti salando a piacere. ?kj qj iejeleian bnqhh]na e leoahhe a neiappehe oqh bknjahhk] Ω]iij bassa.
- 2** Ej _kjpailkn]ja] rano]na e _]n_ek'Ω oqncah]pe ej qj] !]`ahh](aggiungere le foglie di menta, un pizzico di sale e il pepe. Coprire a _qk_ana lan -, iejqpe* Qj] rkhp] _kppe e _]n_ek'Ω(qjenhe]hh] pentola con i piselli e frullare il tutto. Per la buona riuscita della rahhqp]p] ; kllknpqjk Ωhpn]nh]]ppn]ranok qj _khejk* =cceqop]na _kj sale, olio e pepe a piacere.
- 3** Impiattare la vellutata calda e decorare con foglie di menta, olio di oliva e gocce di yogurt greco. Se lo yogurt greco è troppo denso si può diluire con della panna fresca. Buon Appetito! ;)