

Ricetta



Crema spalmabile ai piselli con pane tostato

Fresca, cremosa, croccante: una ricetta semplice per tutta la famiglia.

30 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

CREMA SPALMABILE

- 500 g piselli congelati, lasciati scongelare **Di stagione**
- 1 C burro
- 1 cipolla finemente tritata **Di stagione**
- 100 g anacardi tritati grossolanamente
- 100 g yogurt nature
- 2 C succo di limone
- 4 rametti di basilico tritati grossolanamente
- 4 rametti di prezzemolo liscio tritati grossolanamente **Di stagione**
- sale, pepe

PANE

- 320 g pane bigio tagliato in 8 fette dello spessore di circa 1,5 cm
- 2 C olio di colza
- 10 g germogli di piselli

ALTRI STRUMENTI:

Carta da forno per la teglia

Ecco come si prepara

1 di 4

CREMA SPALMABILE

Cuocere i piselli in acqua bollente salata per circa 5 minuti, scolare l'acqua, mettere da parte 50g di piselli. Scaldare il burro in una padella antiaderente, imbiondire la cipolla, aggiungere i piselli, far rosolare brevemente. Versare i piselli in un contenitore dai bordi alti insieme a tutti gli ingredienti fino al prezzemolo, ridurre in purea, aggiustare sale e pepe.

2 di 4

PANE

Spennellare le fette di pane con l'olio, sistemare sulla teglia.

3 di 4

COTTURA

Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 220 °C (modalità statica) per circa 5 minuti fino a doratura. Togliere dal forno, appoggiare su una griglia da forno e lasciar raffreddare completamente.

4 di 4

PRESENTAZIONE

Spalmare la crema sul pane, distribuire i piselli tenuti da parte, guarnire con i germogli.

Si abbina perfettamente con un'insalata di pomodori.