

VELLUTATA DI PISELLI

e chips di pancetta



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 3 cipolle verdi piccole - 500 ml d'acqua - 700 g di piselli sgranati - 100 g di Philadelphia® - 3 rametti di menta fresca - olio extra vergine d'oliva - sale, pepe macinato - CHIPS DI PANCETTA: - 1 cucchiaio di olio d'oliva - 3 fette di pancetta

1. Sbucciare le cipolle verdi, tagliarle a metà e versarle nel contenitore di metallo. Aggiungere l'acqua e i piselli e avviare il programma MINESTRA VELLUTATA..

2. Circa 2 minuti prima della fine del programma, premere Stop e incorporare il Philadelphia®, salare e pepare. Riavviare il programma premendo Auto.

3. Servire la vellutata con le chips di pancetta, un filo di olio extravergine e qualche foglia di menta.

CHIPS DI PANCETTA

1. Riscaldare l'olio in una padella piccola.

2. Tagliare ogni fetta di pancetta in tre parti e farle rosolare per pochi secondi fino a quando sono dorate e croccanti.

3. Togliere la padella dal fuoco e sgocciolare la pancetta su carta da cucina per eliminare l'olio.

Consigli del cuoco :

È possibile sostituire la pancetta con la pancetta affumicata o eliminarla del tutto per una versione light.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016