

# *Piselli al prosciutto*

*contorno per 2 persone*

## *Ingredienti*

<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>35</i>
<i>Cipolla affettata</i>	<i>g</i>	<i>40</i>
<i>Farina bianca – cucchiaini rasi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Piselli di calibro finissimo in scatola, surgelati o freschi pesati già cotti</i>	<i>g</i>	<i>150</i>
<i>Acqua</i>	<i>g</i>	<i>30</i>
<i>Dado per brodo</i>	<i>n</i>	<i>1/5</i>
<i>Prosciutto cotto tagliato a listerelle di spessore piuttosto consistente</i>	<i>g</i>	<i>60</i>
<i>Sale e, a piacere, pepe</i>		<i>q 6</i>

		Se usate i piselli in scatola scolateli e risciacquateli altrimenti provvedete alla loro cottura
ore	19,30	Affettate la cipolla e soffriggetela molto lentamente nel burro
	19,50	Aggiungete la farina bianca lasciandola tostare per circa 3 minuti
	19,53	Unite i piselli l'acqua e insaporite con un poco di dado
	19,57	Mettete anche il prosciutto cotto e, se necessario, asciugate il brodo in eccesso
	20,00	Regolate di sale e, a vostro gradimento, aggiungete una spruzzata di pepe