



Purè di piselli

Ingredienti :

PISELLI CRUDI SURGELATI 750 GR
BURRO 100 GR
SALE, PEPE

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio
1	Piselli	750 gr	Inserire nella vasca	 80°C	3500 giri/min	2 min	Chiuso
2	Burro	100 gr	Aggiungere	 80°C	100 giri/min	13 min	Aperto
3	Sale Pepe			—			Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aggiungere un po' di panna o di burro per renderlo più cremoso.
Il fatto di utilizzare piselli surgelati fissa la clorofilla e non c'è quindi bisogno di farli bollire prima (tempo di preparazione e di manipolazione inferiore = guadagno di tempo).