



## Piselli in salsa

[Del 14/03/2004 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

**Ingredienti: 1 kg di piselli, 2 etti e ½ di pomodori pelati, 1 rametto di basilico, 1 cipollina fresca, burro, poca cipolla, sale, pepe, poca farina bianca.**

Fate un soffritto col burro e la cipolla tagliata sottile, aggiungete la farina, i pomodori, il basilico, la cipollina e un pò d'acqua. Fate cuocere per ¼ d'ora, aggiungete i piselli, salate, pepate e fate cuocere adagio.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]