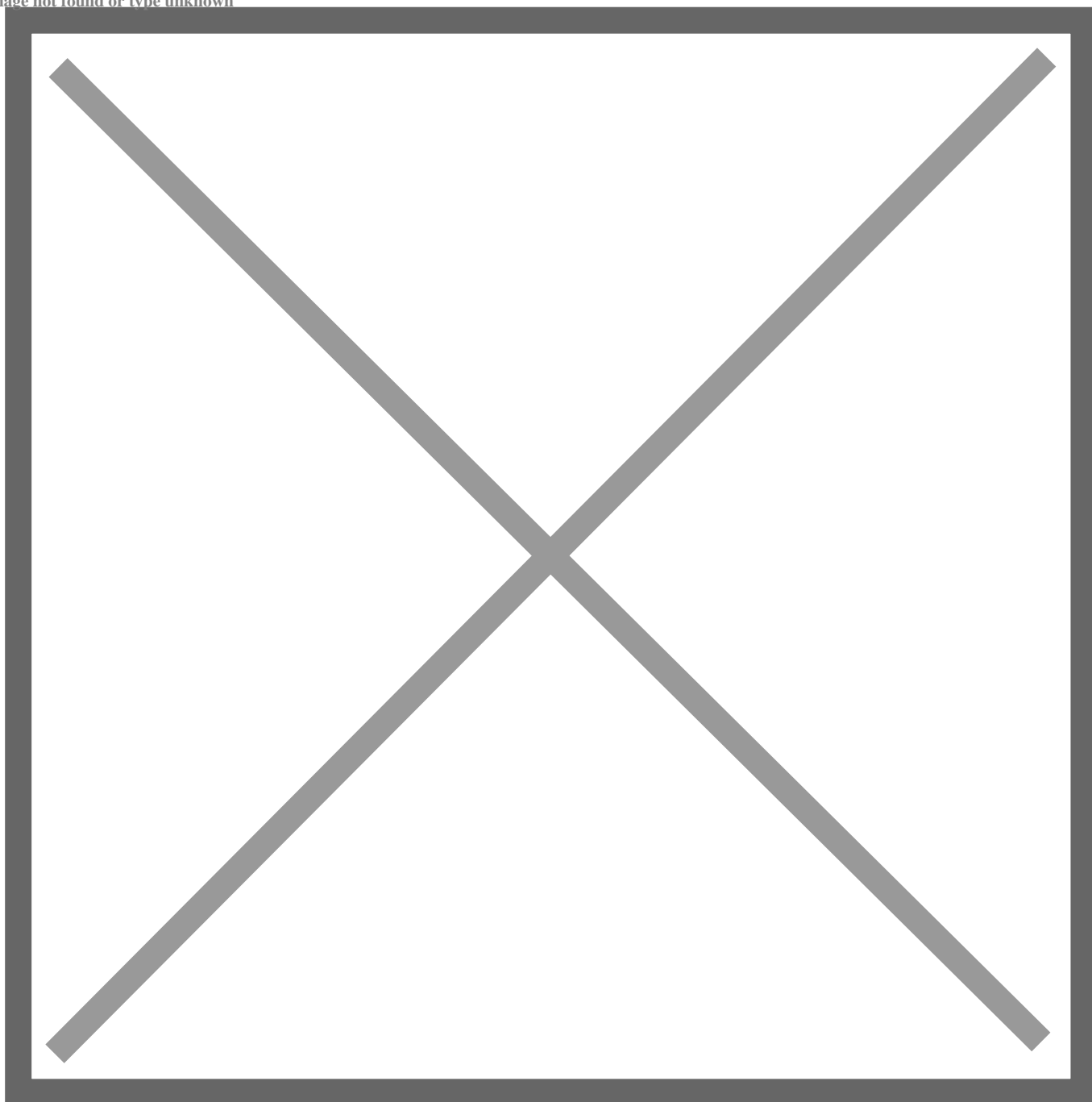


Cozze su vellutata di piselli

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *1 kg di cozze*
- *400 g di piselli freschi al netto del baccello*

- *250 ml di panna di soia*
- *0,5 l di brodo vegetale*
- *1 scalogno*
- *2 spicchi di aglio*
- *Olio extravergine di oliva*
- *Sale*
- *Pepe*

Esecuzione

Pulire le cozze togliendo i residui attaccati al guscio, staccando il filamento dal mollusco e privandolo della barbetta; sciacquarla accuratamente e metterle in una padella con poco olio, 2 spicchi di aglio schiacciati e lasciarle aprire a fuoco moderato utilizzando un coperchio. Nel frattempo mondare lo scalogno, tritarlo e soffriggerlo in una padella con olio extravergine di oliva; aggiungere i piselli lavati, poi il brodo vegetale facendo cuocere il tutto per 20 minuti. Frullare i piselli. Frullare i piselli cotti con lo scalogno, versarvi la panna di soia e regolare di sale e pepe.