



### **Ingredienti per 4 persone**

400 gr di piselli in conserva, mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, due pomodori, mezzo bicchiere di vino bianco dolce, sale, pepe, prezzemolo e olio d'oliva.

### **Preparazione**

Far rosolare nell'olio d'oliva la cipolla finemente tritata, l'aglio e i pomodori preventivamente sbollentati e spelati.

Aggiungervi i piselli, una manciata di prezzemolo, sale, pepe e mescolare il tutto.

Irrorare col vino bianco, coprire per qualche minuto indi mescolare ancora e servire come contorno o come antipasto.

### **Tempo necessario**

## **Piselli in umido**

Sabato 16 Ottobre 2010 20:12 -

---

15/20 minuti circa.