VELLUTATA DI PISELLI ALLA MENTA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 500 g di piselli surgelati - 1 dado di pollo - 2 cucchiaini di sale grosso - 5 foglie di menta - 200 ml di panna liquida - pepe

---

1. Far cuocere i piselli in 1 litro di brodo di pollo per circa 10 minuti.

2. Mettere da parte i ¾ del brodo. Versare i piselli e il resto del brodo nel bicchiere del blender. Aggiungere le foglie di menta, la panna, salare e pepare.

3. Frullare per 1 minuto sulla funzione "soups" . Aiutatevi con la spatola se necessario. Aggiungere un po' di brodo a seconda della consistenza che si desidera ottenere.

4. Lasciar riposare in frigo per 2 ore.

Blender Power 4 ■