

## Zuppa con piselli primavera, pancetta e menta



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
35 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

25g di burro  
8 fette di pancetta affumicata, a dadini  
2 porri, a tocchetti  
1 spicchio d'aglio, tritato  
500g di piselli freschi o surgelati  
1 ciuffetto di foglie di menta,  
grossolanamente tritate  
1,2L di brodo di pollo



menta forita /erba cipollina,  
pancetta cotta a dadini, una spruzzata di crema e una presa di piselli freschi  
per guarnire

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Sciogliete il burro in una pentola dai bordi alti e cuocete la pancetta, i porri e l'aglio per 5 minuti, fino a farli ammorbidire.
2. Aggiungete i piselli, la menta e il brodo. Portate ad ebollizione, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per 20 - 25 minuti, finché i piselli saranno teneri.
3. Togliete la pentola dal fuoco, immergete a fondo il frullatore nel composto e lavorate a velocità 5 per circa 1 minuto e 30 secondi.  
Quando il composto è ben amalgamato, rimettete la pentola a scaldare sul fuoco finché sarà ben calda.
4. Distribuite la zuppa fumante in quattro scodelle calde da portata e guarnite con una spruzzata di crema, erbe forite, pancetta e piselli.