

CREMA DI PISELLI CON RADICCHIO CROCCANTE E CURCUMA

TEMPO PREPARAZIONE 25 MINUTI

TEMPO COTTURA 45 MINUTI

PORZIONI 3/4 PERSONE

INGREDIENTI

750/800 g [piselli](#) già sgucciati

1 radicchio rosso di medie dimensioni

3 cucchiai olio extra vergine di oliva

2 cucchiai di aceto balsamico

3 o 4 cucchiai di curcuma in polvere

2 litri brodo vegetale

5 cucchiai di formaggio grattugiato

sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Portate a ebollizione il brodo .
2. Versate i piselli e cuocete per circa mezz'ora o sino a quando saranno teneri.
3. Lavate e asciugate con un panno asciutto o carta cucina resistente il radicchio rosso
4. Tagliatelo a striscioline e stufatelo alcuni minuti in una padella antiaderente con l'aceto balsamico e l'olio.
5. Una volta cotti i piselli, regolate di sale e pepe e aggiungete la curcuma e il formaggio grattugiato (nel caso in cui il composto fosse ancora troppo denso diluitelo con qualche cucchiaio di brodo.
6. Infine aggiungete le striscioline di radicchio rosso.

NOTE: Se volete arricchire questa crema di piselli potete aggiungere qualche cucchiaio di panna di riso (se volete un piatto vegetariano) oppure panna di latte per un primo piatto super ricco.