

VELLUTATA DI PISELLI CON GRANO SARACENO



Ingredienti per sei persone:

per la crema di piselli:

- 300 gr di piselli secchi ("piselli spezzati");
- 900 ml d'acqua;
- 2 cipolle tritate;
- 5 carote;
- 2 patate;
- 1 cucchiaio di salvia tritata finemente;
- 3 cucchiaini di dado vegetale in polvere (circa gr 15);
- 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva.

inoltre:

- 150 gr di grano saraceno;
- 700 ml di acqua salata q.b.

Preparazione:

Mettere a bagno i piselli per una notte.

Scolarli e tagliare a dadini le carote e le patate.

In una capiente pentola dal fondo spesso insaporire le cipolle con la salvia nell'olio, per un paio di minuti.

Aggiungervi i piselli scolati, le carote e le patate.

Mescolare un po' e quindi versarvi l'acqua e il dado vegetale.

Raggiunto il bollore, cuocere per 50 min. - 1 ora, a fuoco medio-basso, con coperchio socchiuso.

Spenta la fiamma, tritare con il minipimer fino ad ottenere una crema omogenea.

In altra pentola portare ad ebollizione i 700 ml di acqua, salare con moderazione e versarvi il grano saraceno.

Cuocere per circa 15 minuti con coperchio a fuoco basso.

Spenta la fiamma, unire il grano saraceno con la sua rimanente acqua di cottura alla crema di piselli e mescolare fino a rendere uniforme la preparazione.