

Piselli alla Toscana

- 1 kg färska gröna ärtor, spritade, eller 285 g frysta ärtor, tinade
- 2 vitlöksklyftor, skalade
- 2 msk extra jungfruolja
- 2 msk pancetta (rökt sidfläsk), finhackat, eller prosciutto (saltad, lufttorkad skinka), finhackad
- 2 msk persilja, finhackad
- salt och nymald svartpeppar

Fräs vitlöken i olivoljan tills den är guldbrun, lägg den sedan på ett fat. Stek fläsket i ett par minuter. Häll i ärtorna och vänd ner dem i oljan. Tillsätt persiljan och smaksätt med salt och vitpeppar. Är ärtorna färska späder man med lite vatten. Minska värmen och låt ärtorna småkoka till de är mjuka; det tar 15 minuter för färska ärtor och 5 minuter för frysta.

Recept ur Mat i litet format:
Toscana, utgiven på
B. Wahlströms Bokförlag



delicious
shopping.
08-723 17 00

B. WAHLSTRÖMS

