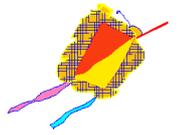




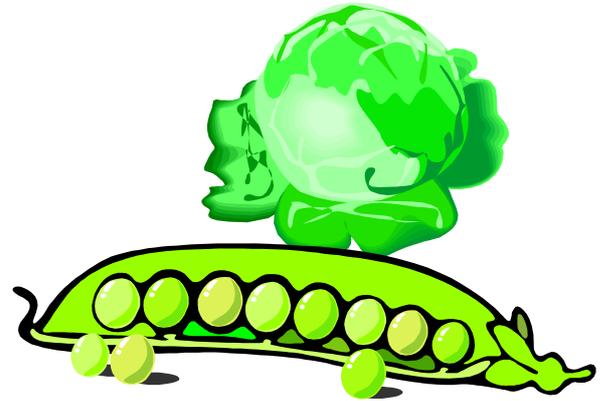
LE RICETTE



Crema di lattuga e piselli con crostini

Ingredienti (per 10 bambini):

- 1 cespo di lattuga
- 500 gr. di piselli freschi o surgelati
- 4 patate grosse
- Mezzo porro piccolo o cipolla
- 30 gr. di parmigiano grattugiato
- 25 gr. di olio extra vergine di oliva
- 150 gr. di crostini di pane



Procedimento:

Cuocere i piselli, le patate e i porri a pezzi per circa 4/5 minuti in 3 litri di acqua. Aggiungere, infine, il cespo di lattuga precedentemente sfogliato e lavato e cuocere qualche altro minuto. Passare tutte le verdure, rimettere un attimo sul fuoco mescolando bene. Fuori fuoco unire il parmigiano e l'olio. Tostare i crostini di pane (tipo toscano-pugliese) ed eventualmente aromatizzarli con olio e aglio, unirli alla crema solo al momento del consumo. La crema può essere servita anche tiepida.