CREMA DI PISELLI SPEZIATA ALLA ROBIOLA

Non ci avevo mai pensato ma la primavera è fatta solamente di verdure dal colore verde.. il mio colore preferito nella mia stagione preferita. Fave, spinaci, taccole, le prime zucchine, i primi fagiolini e i piselli. Ricordo da piccola mia mamma che ne sgranava immense quantità comodamente seduta davanti al tavolo, con calma e in modo quasi rilassante. Poi mi preparava la “mnèstra cun l’arveja” ovvero la minestra con i piselli che io ho sempre adorato. Una minestra semplicissima fatta con dei quadrettini di pasta fresca cotti nel brodo di cottura dei piselli. Negli anni in cui vivevo in casa con i miei non ricordo primavera in cui io non le abbia chiesto di prepararmi quel piatto.. ci sono ricette tanto semplici ma preparate da altre mani non hanno lo stesso sapore… non hanno il sapore della mamma!!!

La mia proposta con i piselli è una gustosissima e profumata crema di piselli insaporita da spezie e accompagnata da una crema di robiola che la rende molto delicata. Potete servirla tiepida o fredda.

CREMA DI PISELLI SPEZIATA
ALLA ROBIOLA
per 2 persone

300 g di piselli freschi al netto degli scarti
1 cipolla di tropea
500 g di brodo vegetale

1 cucchiaino di curcuma in polvere
1 cucchiaino di coriandolo in polvere
50 g di robiola fresca
scorza di limone (facoltativo)
2 fette di pane integrale
olio extravergine d’oliva

Sgranate i piselli e lavateli accuratamente, pesate la quantità necessaria e tenete da parte. Affettate la cipolla e mettetela in un tegame con qualche cucchiaio di olio extravergine d’oliva. Fate rosolare qualche minuto ed unite i piselli, lasciate insaporire ed allungate con il brodo. Cuocete circa 10 minuti, i piselli freschi sono subito cotti e prolungando la cottura perderanno il loro bellissimo colore. Aggiungete le spezie, mescolate bene, tenete da parte due cucchiai di piselli e frullate i restanti. Se volete una crema più liquida aggiungete altro brodo. Mettete la robiola in una ciotola, unite qualche cucchiaio di crema di piselli o di brodo fino a formare una crema fluida ma compatta, aggiungete la scorza del limone e mescolate. Tagliate le fette di pane a cubetti e fatele tostare in padella o al forno per pochi minuti. Versate la crema nelle ciotole, distribuite la crema di robiola i cubetti di pane e i piselli tenuti da parte. Completate a piacere con un filo d’olio e servite.

Tombolico di Venere
Tombolico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere