

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Torta di piselli

Velocissima e .....da usare per antipasto o per secondo!!!!!!!!!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Piselli - 500 g
- olio - 2 cucchiai + 4 cucchiai
- uova - 4
- pane grattugiato - 3 cucchiai
- sale - 1 cucchiaino
- zucchero - mezzo cucchiaino
- acqua - mezzo bicchiere

### Preparazione

Prendete una confezione di piselli surgelati da 750 g e li fate cuocere, semplicemente in tegame con 2 cucchiai di olio, mezzo bicchiere d'acqua, un cucchiaino di sale e mezzo cucchiaino di zucchero (provate, non disturba!). Coprite e portate a cottura. Potete cuocere i piselli nel forno a microonde semplice, mettendoli in un tegame di vetro con il coperchio per 8 – 10 minuti sempre preparati come detto! Oppure nella pentola a pressione per 5 minuti dal sibilo! Nel frattempo che i piselli cuociono preparate, in una pirofila, le uova leggermente sbattute con un pizzico di sale. Quando i piselli sono pronti ne mettete circa un terzo da parte che potrete usare per fare la pasta: "Fusilli e piselli" e avrete così un primo e un secondo completi!!! (vedi Primi) Prendete i rimanenti 500 g circa di piselli e vi aggiungete 3 o 4 cucchiai di pane grattugiato e li amalgamate insieme. Aggiungete le uova sbattute e mischiate il tutto. Il composto deve essere molto morbido altrimenti la frittata sarà asciutta! In una padella antiaderente mettete 3 cucchiai d'olio e fate riscaldare. Versate il composto e fate cuocere a fuoco medio fino a che vedrete i bordini diventare dorati. Capovolgete la torta o versatela in un piatto largo, copritela con la padella e (con un canovaccio) girate. Rimettete sul fuoco e fate cuocere fino a doratura. Versate sul piatto da portata e servite. La potete usare per antipasto, secondo o cena fredda!!!

