

### **PÈSOLS “A LA FRANCESA”**

Els pèsols són un llegum que consumim tradicionalment en un punt molt i molt tendre. Gastronòmicament són molt apreciats. Us brindem una recepta molt interessant, fàcil de cuinar i amb un resultat molt gurmet!

800 g de pèsols pelats i molt tendres

40 g de mantega + 40 ml d'OOVE

100 g de porro net i picat ben fi

150 g d'enciam francès (trocadero) net i picat juliana

80 ml d'aigua mineral

80 ml de vermut blanc dolç

sal i pebre blanc

**1---**En una cassola a la mida del volum que us disposeu a cuinar, escalfeu l'oli i la mantega i sofregiu el porro, a foc mitjà, només 4 minuts.

**2---**Afegiu-hi l'enciam i deixeu coure tot junt 2 minuts més també a foc mitjà.

**3---**Tireu els pèsols a la cassola, amb l'aigua, el vermut, la sal i el pebre corresponent. Tapeu l'olla, posant-hi un paper sulfurat sota la tapa, per no perdre vapors. Si els pèsols són molt tendres, amb 5 minuts de cocció els tindreu llestos. Si no controleu el temps que els hi calgui. (El temps de cocció dels pèsols l'heu de calcular quan arrenquen el bull) **El guisat a la francesa és llest per gaudir-lo a taula!**

**Apèndix de la recepta**, podeu utilitzar també altres tipus d'enciam, romana, maravilla, cabdell, etc.

Carme Rusalleda.