



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bisi in tecia



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 800 gr di piselli
- 30 gr di pancetta
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio affettato
- 1/2 bicchiere di aceto bianco
- Rosmarino
- olio
- sale
- pepe

Preparazione Bisi in tecia

Passo 1.

Mettete in una padella 4 cucchiai d'olio e fate dorare la pancetta tagliata a dadini, l'aglio e la cipolla.

Passo 2.

Versate i piselli e il rosmarino.

Passo 3.

Salate, pepate e mescolate e dopo alcuni minuti versate l'aceto.

Passo 4.

Lasciate cuocere, a fuoco basso, per 15 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)