

PAPPA DI FORMAGGIO ROSA 2

Ingredienti per una persona:

- 300 g di brodo vegetale,
- 2 cucchiaini di semolino di riso,
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro,
- ricotta freschissima,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

In una casseruolina sciogliete il semolino di riso col brodo tiepido, versandolo a poco a poco. Portate ad ebollizione e cuocete per circa 5 minuti, mescolando spesso. Nel frattempo, amalgamate la ricotta con il passato di pomodoro fino ad ottenere un composto cremoso. fuori dal fuoco, unite questo composto al brodo, condite con l'olio e servite.