

## PAPPA DI ZUCCA

Ingredienti per una persona:

- 3 cucchiaini di crema di riso,
- 1 vasetto di omogeneizzato di manzo,
- 100 g di zucca,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Lessare la zucca ben lavata in abbondante acqua; a fine cottura separare la zucca dal brodo, eliminare le parti verdi e ridurre la polpa a purea.

In circa 200 g di brodo di zucca ben caldo, versare a pioggia la crema di riso, aggiungere 2 cucchiaini di purea di zucca e stemperare il Manzo, quindi arricchire la pappa con il parmigiano e l'olio d'oliva extra-vergine.