

RISO DEL LAGO

Ingredienti per una persona:

- 4 cucchiaini di crema di riso,
- 1 vasetto di omogeneizzato di trota,
- 1 patata,
- 1 carota,
- 1 zucchina,
- 1 manciata di fagiolini,
- 1 pezzetto di sedano,
- 2 foglioline di salvia,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

In 500 g di d'acqua aggiungere, patata, zucchina, carota, fagiolini e sedano ben puliti e lavati, portare ad ebollizione e cuocere fino a ridurre l'acqua a circa la metà.

Colare il brodo, separare le verdure e ridurle a purea eliminando il sedano.

In 200 g di del brodo di verdure ben caldo, sminuzzare le foglioline di salvia ben lavate, versare a pioggia la crema di riso, amalgamare la trota e il parmigiano e condire con l'olio d'oliva extra-vergine.