

CREMA ALLE VERDURE 1

Ingredienti per una persona:

- verdure miste di stagione (patate, carote, zucchine, piselli, fagiolini),
- 5 cucchiaini di semolino di grano,
- 1 vasetto di omogeneizzato di tacchino,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Pulite le verdure e fatele bollire in acqua.

Filtrate il brodo vegetale così ottenuto, versatene 250 g di in un pentolino ed amalgamatevi 3 cucchiaini delle verdure cotte, passate al passaverdura.

Portate il composto a ebollizione, poi versate a pioggia il semolino di grano, mescolando bene.

Dopo aver lasciato cuocere per il tempo indicato sulla confezione, togliete dal fuoco e incorporate l'omogeneizzato di tacchino.

Lasciate intiepidire e prima di servire completate con il parmigiano e l'olio d'oliva.