

## CREMA ARANCIONE

Ingredienti per una persona:

- 1 carota,
- 2 cucchiaini di crema di riso,
- 1 presa di maggiorana,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di formaggio grana padano grattugiato,
- 1 fetta di zucca.

Prepariamo un brodo vegetale (200 g) con una carota e una fetta di zucca.

Quando le verdure saranno ben cotte, schiacciamole con la forchetta insieme a una piccola quantità del brodo. Sciogliamo la crema di riso nella restante parte di brodo e portiamo lentamente a ebollizione.

Uniamo a questo composto le verdure frullate e la maggiorana e lasciamo cuocere ancora per qualche minuto. Coniamo con l'olio d'oliva e con il Grana Padano.