

CREMA DEL CONTADINO

Ingredienti per una persona:

- 250 g di brodo vegetale,
- 4 cucchiaini di crema di cereali precotta,
- 1 formaggino ipolipidico in vasetto,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

In una casseruolina portate il brodo ad ebollizione, versate a pioggia la crema di cereali mescolando con un cucchiaino di legno finché si è ben stemperata.

Spegnete, versate nel piatto e amalgamate il formaggino, quindi condite con l'olio e servite.