

CREMA DI CETRIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate,
- 2 cetrioli,
- 1 prugna umeboshi,
- 2 cucchiaini di crema di mandorle,
- 1 cucchiaino di tamari,
- gomasio.

Mettete le patate e i cetrioli, tagliati a dadini, in acqua bollente per 10 minuti.

Passatele poi nel frullatore assieme alla prugna senza nocciolo.

Legate con la crema di mandorle, il sale e il tamari.

Versate la crema nella zuppiera e servite calda con un poco di gomasio.

Attenzione le prugne umeboshi sono speciali prugne fermentate.

Sono salate! Comunque con quella quantità di patate e cetrioli una umeboshi non si sente molto, così se l'avete è meglio metterne almeno due, altrimenti eliminandola dalla ricetta non perdetevi molto.