

CREMA DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di mandorle pelate,
- 75 cl di brodo di pollo,
- 200 g di panna liquida,
- 3 tuorli d'uovo,
- 1 pizzico di pepe,
- sale.

Tritare finissime 150 g di mandorle pelate e porle in una pentola aggiungendovi lentamente, rimescolando in continuazione, 75 cl di brodo di pollo.

Mettere sul fuoco e portare a ebollizione sempre rimescolando.

Unire 150 g.

di panna liquida e abbassare la fiamma al minimo.

Far scaldare ed emulsionare bene anche la panna e quindi versare questa crema in una zuppiera dove già sono 3 tuorli d'uovo, 50 g di panna liquida e un pizzico di pepe.

Rimescolare bene, aggiustare di sale e servire.