

CREMA DI POLLO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- 150 cl di brodo di gallina,
- 50 g di polpa di pollo lessata e tritata,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- sale.

Per servire:

- crostini,
- burro.

Fondere in pentola 50 g di burro e dorarvi 50 g di farina.

Diluire il tutto con 150 cl di brodo di gallina, rimescolando.

Portare a ebollizione e far sobbollire per 5 minuti.

Unire 50 g di polpa di pollo lessata e tritata, un pizzico di noce moscata e un bicchiere di panna liquida.

Riportare a ebollizione, togliere dal fuoco, aggiustare di sale e servire con crostini fritti nel burro.