

CREMA DI RISO CON ZUCCA 1

Ingredienti per una persona:

- 300 g di acqua,
- 1 fetta di zucca,
- 2 cucchiaini di crema di riso,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato.

Preparare un brodo mettendo a bollire per un'ora, in 300 g di d'acqua, una fetta di zucca tagliata pezzetti.

Stemperare in 180 g di brodo 2 cucchiaini di crema di riso precotta.

Aggiungere la zucca passata al setaccio, un cucchiaino d'olio d'oliva ed un cucchiaio di parmigiano grattugiato.