

## CREMA DI RISO CON ZUCCA 3

Ingredienti per una persona:

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

Tagliare la zucca a pezzettini e farla bollire nell'acqua per circa 60 minuti e tenete in serbo 200 g di brodo.  
Passate la zucca al passaverdure.  
Aggiungete al brodo caldo 4 cucchiaini di crema di riso, stemperatela e aggiungete la zucca.  
Condite con l'olio e il parmigiano.