

CREMA DI TACCHINO

Ingredienti per una persona:

- 2 cucchiaini di crema di riso,
- 1 vasetto di tacchino omogeneizzato,
- 1 patata,
- 1 zucchina,
- 1 pezzetto di sedano,
- 1 cucchiaio di panna liquida.

In circa 500 g di d'acqua, cuocere le verdure ben pulite e lavate, per 30 minuti abbondanti, quindi colare il brodo, separare le verdure e ridurle a purea.

Versare a pioggia la crema di riso in 180 g di del brodo di verdura ben caldo, amalgamare bene 2 cucchiaini della purea di verdura e la panna; aggiungere il tacchino mescolando con cura.