

CREMA FREDDA DI LEGUMI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di fagioli bianchi di Spagna (scatole di 400 g),
- 200 g di piselli in scatola,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di latte,
- brodo,
- pasta reale,
- sale,
- pepe.

Mettere in una terrina i fagioli e i piselli scolati dal liquido di conservazione, unire 50 cl di brodo e la cipolla sbucciata e spezzettata, poi frullare il tutto.

Trasferire la crema in 1 casseruola, unire il latte, salare, pepare e portarla al limite del bollore, poi abbassare la fiamma e cuocere per 15 minuti.

Infine, far raffreddare la crema e servirla con palline di pasta reale.