

CREMA MARIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano rapa,
- 60 g di crema di riso,
- 120 cl di brodo,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 40 g di formaggio grattugiato,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe bianco.

Portate e il brodo a bollore e cuocetevi per 1/2 ora il sedano rapa pulito e tagliato a pezzetti.
Frullate il composto, passatelo in una pentola e appena bolle versatevi la farina di riso.
Salate e pepate.
Cuocete cinque minuti.
Togliete dal fuoco, aggiungete una noce di burro e il tuorlo mescolando velocemente.
Servite con il formaggio grattugiato.