

CREMA ROSA

Ingredienti per una persona:

- 1 brodino vegetale,
- 1 pomodoro maturo,
- 12 cl di latte,
- 1 pizzico di sale,
- maizena,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Faccio un brodino vegetale (per esempio, una carota, una zucchina, una patata e una costola di sedano).

Quando il brodo è pronto, lo filtro.

Faccio intanto sbollentare un pomodoro ben maturo in un po' d'acqua.

Lo scolo, lo pelo e tolgo i semi.

Sciolgo un cucchiaio raso di maizena in un paio di cucchiaiate del brodo che ho filtrato e che ho lasciato raffreddare.

Quando sono sicura che il composto è ben amalgamato e non ci sono grumi, unisco altro brodo (in tutto circa 1/8 di litro).

Metto sul fuoco basso basso.

In un pentolino a parte faccio scaldare 12 cl di latte con un pizzico di sale.

Appena si alza il bollore lo verso a filo nel composto di brodo e maizena, e lascio cuocere rimescolando spessissimo.

Si cuocerà in circa 20 minuti, al termine dei quali incorporo la polpa del pomodoro che avevo sbucciato e privato dei semi, passato nel passaverdura.

Rimescolo, spengo la fiamma, aggiungo un cucchiaino di parmigiano grattugiato e uno di olio extra-vergine di oliva.

Verso la crema rosa nel piatto.

Far mangiare tiepida.