# CREMA ROSATA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cuore sedano
- 3 patate
- 3 pomodori pelati
- 2 cucchiai di farina
- burro
- 150 cl di brodo
- 25 cl di latte
- sale
- alcuni crostini di pane fritti

Tagliare in 4 pezzi il sedano pelato e farlo lessare in acqua salata per 15 minuti, poi scolarlo.
In 1 casseruola far sciogliere il burro, unirvi la farina, poi versare poco alla volta e sempre mescolando il brodo.
Unire il sedano, i pomodori a pezzi, le patate sbucciate e tagliate a fettine e cuocere 1 ora.
Passare le verdure e il brodo nel passaverdura e rimettere sul fuoco, riportare a ebollizione, unire il latte, mescolare e servire con i crostini di pane fritti.