TACCHINO AL VERDE

Ingredienti per 1 persone:

- 4 cucchiai di semolino
- 1 vasetto di omogeneizzato di tacchino
- 1 patata
- 1 cuore di carciofo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 pugno di erbette
- 1 porro piccolo
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Preparare il brodo vegetale con le verdure indicate ed il pizzico di sale; dopo un'ora abbondante di cottura togliere le verdure eliminando il porro e ridurre le altre a purea.
In 250 g di del brodo di verdure ottenuto, versare a pioggia il semolino, aggiungere 3 cucchiai di purea di verdure; stemperare il tacchino e il parmigiano e aggiungere l'olio d'oliva extra-vergine.