CREMA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl brodo,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 50 g di crema di riso,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di panna,
- formaggio grana grattugiato,
- crostini di pane.

Far bollire il brodo, unire la crema di riso e far cuocere mescolando per 10 minuti.
Aggiungere il prosciutto frullato con la panna, i tuorli e il grana.
Servire tiepido con i crostini di pane.