CREMA ALLE VERDURE 1

Ingredienti per una persona:

- verdure miste di stagione (patate, carote, zucchine, piselli, fagiolini),
- 5 cucchiai di semolino di grano,
- 1 vasetto di omogeneizzato di tacchino,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Pulite le verdure e fatele bollire in acqua.
Filtrate il brodo vegetale così ottenuto, versatene 250 g di in un pentolino ed amalgamatevi 3 cucchiai delle verdure cotte, passate al passaverdura.
Portate il composto a ebollizione, poi versate a pioggia il semolino di grano, mescolando bene.
Dopo aver lasciato cuocere per il tempo indicato sulla confezione, togliete dal fuoco e incorporate l'omogeneizzato di tacchino.
Lasciate intiepidire e prima di servire completate con il parmigiano e l'olio d'oliva.