# CREMA DEL BUONGUSTAIO

Ingredienti per una persona:

- 3 cucchiai di crema di riso,
- 1 vasetto di omogeneizzato di manzo,
- 50 g di piselli,
- 1 pezzetto di cipolla,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

Cuocere i piselli e la cipolla in circa 500 g di d'acqua per circa 45-60 minuti, quindi togliere la cipolla e ridurre i piselli a purea.
In circa 200 g di del brodo di verdure ben caldo, aggiungere un pizzico di sale e versare a pioggia la Crema di Riso.
Amalgamare con cura 3 cucchiai di purea di piselli e il vasetto di Manzo, quindi condire con il parmigiano e l'olio d'oliva extra-vergine.