CREMA DI CAROTE CON FORMAGGIO

Ingredienti per una persona:

- 2 carote,
- 3 mestoli di acqua,
- 1 pizzico di sale,
- 1 cucchiaio di pastina,
- 1 formaggino,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva.

Lessare 2 carote, tagliarle a pezzetti, metterle in 3 mestoli d'acqua con un pizzico di sale.
Cuocerle per 30 minuti e passarle poi al setaccio.
Rimettere quindi al fuoco e aggiungere un pò d'acqua nel caso il composto fosse troppo denso.
Quando bolle gettare 1 cucchiaio di pastina.
A fuoco spento aggiungere 1 formaggino ed un cucchiaino d'olio d'oliva.