CREMA DI CEREALI CON FINOCCHIO

Ingredienti per una persona:

- 250 g di brodo vegetale,
- 1 finocchio tondo,
- 5 cucchiai di crema di cereali precotta,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Mondate il finocchio delle foglie più esterne, tagliatelo a spicchi e lavatelo.
Cuocetelo a vapore finché sarà tenero ma non del tutto spappolato.
Passatelo al passaverdure in una casseruolina.
Unite il brodo, portate ad ebollizione e versate a pioggia la crema di cereali mescolando finché si e ben stemperata.
Spegnete, condite con il parmigiano e l'olio.