

CREMA DI POLLO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 coscia di pollo,
- 1 osso di vitello,
- verdure da brodo,
- 50 g di riso,
- brodo,
- 2 tuorli d'uovo,
- 3 cucchiaini di panna,
- 1 noce di burro,
- formaggio grana grattugiato.

Lessare la coscia di pollo con l'osso di vitello e le verdure.

A parte lessare il riso, frullarlo con 2/3 della polpa della coscia, unire un litro di brodo e cuocere per 10'.

Unire la rimanente polpa a filetti, i tuorli stemperati con la panna, il burro e molto grana.