CREMA DI RISO ALL'UOVO 2

Ingredienti per una persona:

- 250 g di brodo vegetale leggermente salato,
- 5 cucchiai di crema di riso precotta,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- 1 tuorlo d'uovo crudo.

In 250 g di brodo vegetale leggermente salata, stemperare 5 cucchiai di crema di riso precotta.
Aggiungere un cucchiaino d'olio d'oliva e un tuorlo d'uovo crudo.
Mescolare accuratamente e servire.