

## SEMINI GOLOSI

Ingredienti per una persona:

- 2 cucchiaini di pasta tipo semini,
- 1 vasetto di omogeneizzato di prosciutto,
- 1 patata,
- 1 carota,
- 1 zucchina,
- 1 pezzetto di sedano,
- 1 cucchiaio di panna liquida,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano,
- 1 pizzico di sale.

In 500 g di d'acqua leggermente salata cuocere le verdure per un'ora abbondante, colare il brodo, separare le verdure e ridurle a purea.

Cuocere i semini in 250 g di del brodo di verdure per 10 minuti circa.

Versare un po' di brodo di cottura nel piatto, amalgamare con cura 2 cucchiaini di purea di verdure, il prosciutto e la panna, quindi versare i semini cotti non troppo scolati.

Mescolare il tutto insieme al parmigiano.