

CREMA DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di prosciutto cotto
- 60 g di burro a temperatura ambiente
- formaggio parmigiano grattugiato
- 150 cl di brodo di dado
- 50 g di crema di riso
- 20 cl di panna
- crostini di pane

Tritare finemente il prosciutto cotto, passarlo al passaverdura con il burro, mescolarlo con il parmigiano e mettere il composto in 1 zuppiera.

In 1 casseruola portare ad ebollizione il brodo, mescolarvi la crema di riso diluita con 1 mestolo d'acqua fredda e lasciar cuocere per 5 minuti.

Aggiungere la panna e farla scaldare senza bollire; versare il tutto lentamente, sempre rimestando, nella zuppiera; servire dopo 5 minuti con a parte i crostini di pane.