

BRODO DI RISO CON ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di acqua
- 1 fetta di zucca
- 2 cucchiaini di crema di riso
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato

Preparare un brodo mettendo a bollire per un'ora, in 300 g di d'acqua, una fetta di zucca tagliata pezzetti.
Stemperare in 180 g di brodo 2 cucchiaini di crema di riso precotta.
Aggiungere la zucca passata al setaccio, un cucchiaino d'olio d'oliva ed 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato.