

BONTÀ DI ZUCCHINE

Ingredienti per 1 persona:

- 3 cucchiaini di crema di riso
- 1 vasetto di omogeneizzato di coniglio
- 2 zucchine
- 1 pezzo di carota
- 1 pezzetto di sedano
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano

Pulire bene le verdure e bollirle in abbondante acqua (circa 500 g).

Terminata la cottura, sbucciare le zucchine, eliminare sedano e carota e ridurre le zucchine a purea.

Aggiungere a 200 g di del brodo di verdure, 3 cucchiaini di purea di zucchine, versare a pioggia la crema di riso, amalgamare bene il coniglio e aggiungere mescolando il parmigiano.