

CREMA ANDALUSA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di patate a cubetti, zucca a cubetti e pomodori pelati senza semi,
- 1 cipolla affettata,
- 50 g di burro, panna e riso lessato,
- 75 cl di brodo caldo,
- sale.

Far imbiondire in 1 casseruola la cipolla nel burro, unirvi le altre verdure e lasciar rosolare per 2 minuti.

Aggiungere il brodo, il sale e lasciar bollire piano fino a che le verdure saranno ben cotte.

Lasciar raffreddare, passare tutto nel passaverdure, filtrando poi la crema ottenuta e mettere nuovamente sul fuoco; unire la panna e il riso; mescolare accuratamente e servire caldo.