

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, la crema di riso con fagiolini

borghese-15-079e642b



CREMA DI RISO CON FAGIOLINI

TEMPO: 30 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

1/3 di litro di latte

50g fagiolini

2 cucchiaini di farina di riso

2 cucchiaini di latte evaporato

2 cucchiaini di brodo di manzo

1 cucchiaino parmigiano grattugiato

1/2 tuorlo d'uovo fresco

Sale q.b.

Olio q.b.

Preparazione:

Trita a coltello i fagiolini.

Versa il latte in un pentolino e aggiungi i fagiolini tritati a coltello. Porta a bollore.

Aggiungi 2 mescoli di brodo e continua a cuocere a fiamma dolce.

Frulla il composto e versalo nella macchina del gelato insieme alla farina di riso e al latte evaporato.

Manteca la crema fino a farla addensare.

Impiattiamo!

Posiziona al centro del piatto il tuorlo d'uovo, versa la crema di fagiolini ancora calda e mescola

energicamente fino ad amalagamare bene il tuorlo. Termina con una spolverata di parmigiano grattugiato e un giro di olio extravergine.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno