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 cucchiai di farina di riso
2 cucchiaini di latte evaporato
2 cucchiai 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