

CREMA DI PATATE E FORMAGGINO MIO



PRIMI



DIFFICOLTÀ *Bassa*



TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI

2 PORZIONI

- *Patate medie 2*
- *Formaggino MIO 2*
- *Piselli lessati 1 cucchiaio*
- *Carota ½*

PREPARAZIONE

Pelate le patate e tagliatele a pezzi.
Lessatele in acqua leggermente salata per 10 minuti circa e controllate che siano ben morbide.
Trasferite le patate e il Formaggino MIO in un frullatore e frullate il tutto.
Servite la vellutata in una ciotola, formate coi piselli gli occhi e con delle listarelle di carota la bocca, il naso e le sopracciglia.
Servite caldo.