

ZUPPE E MINESTRE

Crema di Finferli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

100g di finferli
1 spicchio d'aglio
1/2 l di brodo di carne
farina
sale
panna

PREPARAZIONE

1 Far rosolare l'aglio con i finferli, aggiungere un po' di farina e il brodo. Lasciar bollire per 5 minuti, quindi frullare.

Servire con l'aggiunta di un cucchiaino di panna fresca e finferli interi, precedentemente rosolati.