

## Crema con fiori di borragine

Scritto da Administrator  
Giovedì 16 Giugno 2011 04:48 -

---

### Ingredienti:

1 manciata di fiori di borragine (solo i petali azzurri)  
2 porri  
2 scalogni  
2 patate  
3 zucchine  
alcune foglie di sedano verde  
1 tazza di yogurt intero  
2 tazze di latte  
Sottilette o fontina  
Trito di erba cipollina  
Fette di pane tostato

### Preparazione:

Affettare sottilmente due porri e due piccoli scalogni; sbucciare e tagliare a pezzetti due grosse patate e tre zucchine medie; lavare e tagliuzzare alcune foglie di sedano verde.

Mettere tutte queste verdure in una casseruola, salare, coprire a filo con acqua e portare ad ebollizione.

Farle cuocere per una ventina di minuti.

Passarle al passaverdure o frullarle con un frullino ad immersione.

Rimettere il passato sul fuoco dopo aver aggiunto una tazza di yogurt intero e due tazze di latte.

Salare e portare ad ebollizione.

Far cuocere dolcemente ancora qualche minuto.

Mettere in ogni coppetta individuale una o due fette di pane leggermente tostato, una sottiletta o qualche fettina di fontina, versare la crema e cospargere con un trito di erba cipollina e con petali di fiori di borragine.

Servire.