



Ingredienti per 2 persone

100 g di farro integrale lessato

1 porro lavato e affettato

250 ml di latte d'avena

2 cucchiaini di farina 0

2 cucchiaini olio evo

Sale

1/2 cucchiaino di curcuma in polvere

Preparazione

In un tegamino sbollentiamo in acqua salata il porro tagliato a rondelle sottili, mentre nel frattempo in un altro tegamino fuori dal fuoco versiamo l'olio, la farina, il sale e la curcuma. Mescoliamo bene con una frusta manuale fino ad ottenere una crema omogenea e compatta. Piano piano allungheremo questa crema aggiungendo del latte vegetale, poco per volta, sempre mescolando, fino a versare tutto il latte. Adesso mettiamo su un fuoco molto basso, e mescoliamo continuamente fino a quando il tutto diventerà più sodo.

Scoliamo adesso il porro, e versiamolo sulla nostra crema gialla di curcuma, e diamo una bella passata con il frullatore ad immersione.

Prendiamo quindi il farro e condiamolo con questa crema deliziosa ed un filo di olio.

Questa crema è ideale anche da spalmare sul pane.