

ZUPPE E MINESTRE

Bröda

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di farina di grano saraceno
50 g di strutto
200 g di formaggio tipo casera
latte e acqua
1 cipolla
sale.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame fate soffriggere lo strutto con la cipolla tagliata a pezzetti fino a farla imbiondire, aggiungete poi la farina di grano saraceno e fatela tostare per qualche minuto, aggiungete latte ed acqua in parti uguali fino ad ottenere un composto cremoso e non troppo liquido, fate cuocere per circa mezz'ora e, prima di servire, aggiungete il formaggio tagliato a cubetti.