

SECONDI PIATTI

## Jüfa de poia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 1 tazza d'acqua
- 1 litro di latte
- 150 g di farina di grano saraceno
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- burro per condire

### PREPARAZIONE

**1** Porre sul fuoco una padella di ferro precedentemente ingrassata. Portarvi ad ebollizione l'acqua, aggiungere il latte, salare e far bollire. Aggiungere lentamente le farine mescolate, sbattendo energicamente.

Continuare a rimestare per 15 minuti, quindi abbassare il fuoco e far stufare la massa per altri 20 minuti. Condire con burro fuso imbondito. Lasciare raffreddare un po'.