

ZUPPE E MINESTRE

Kahsa di grano saraceno

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

100g di grano saraceno

150ml d'acqua

25g di burro

PREPARAZIONE

1 Riempite $\frac{3}{4}$ di una pentola con i fiocchi di grano saraceno, aggiungete un pizzico di sale e il burro. Versateci, ora, l'acqua bollente fino a ricoprire il tutto. Mescolate delicatamente e mettete in forno ben caldo per 3-4 ore.

Un'ora prima della fine, coprite la pentola con una padella ampia girata al contrario, come se fosse un coperchio.

Mezz'ora prima di servire, mettete un panno umido in torno in modo tale che il kasha si stacchi dai bordi della pentola.

Servitelo con del latte o del burro.