

ZUPPE E MINESTRE

La mosa

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

1 litro di latte e 1/2 litro d'acqua
2 tazze di farina gialla
1 tazza di farina bianca
burro e sale

PREPARAZIONE

- 1 Nel latte messo a bollire unito all'acqua si rovesci la farina gialla e si aggiungano il sale e la farina bianca sciolta in un po' d'acqua: la mosa così ottenuta, o farinata, va mescolata con una frusta in continuazione finchè risulta cremosa e omogenea.
Va servita con burro fuso e, ai bambini, si aggiunge un po' di zucchero.