

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Mazamorra

LUOGO: Sud America / Argentina

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



INGREDIENTI

400 g di mais bianco a chicchi
1 cucchiaino di bicarbonato
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il mais e mettetelo ad ammolarsi per 24/36 ore in acqua fresca. Trascorso questo tempo, mettetelo a cuocere molto dolcemente, rimestando spesso ed allungando il brodo di cottura con dell'altra acqua calda, se fosse troppo denso (deve, comunque, risultare una zuppa piuttosto spessa). Questa cottura deve durare 2 ore.