

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra alla farina grigliata

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FARINA 6 cucchiari da tavola

PANNA DA CUCINA 200 ml

BRODO DI CARNE 1,5 l

BURRO 20 gr

CROSTINI DI PANE

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Fate tostare la farina su fuoco dolce in una casseruola a fondo spesso mescolando con un cucchiaino di legno fino a che la farina non risulti ben dorata.

Aggiungete il brodo alla casseruola e lasciate cuocere per circa 15 minuti, mescolando per evitare che si formino grumi.



**2** Appena prima di servire, salate, pepate e aggiungete il burro e la panna; mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



**3** Versate la minestra in una zuppiera con dei crostini fritti al burro.