

ZUPPE E MINESTRE

Minestra peruviana con farina di Arveya

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 2 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

BRODO VEGETALE 600 gr

FARINA DI ARVEYA 5 cucchiaini da tavola

UOVA 1

ACQUA

Minestra peruviana con farina di Arveya è un piatto quasi misterioso, ma davvero pieno di gusto, a patto di trovare la farina!

PREPARAZIONE

1 Stemperate la farina in poca acqua fino ad ottenere una sorta di pastella.

Ponete il brodo sul fuoco ed unitevi la pastella di farina mescolando continuamente.



- 2 Lasciar cuocere la minestra per 4 minuti, quindi aggiungete un uovo, mescolate per un minuto e servite in tavola.

