

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Negrita Mazzamorra Budino di frutta peruviano

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 3 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

NEGRITA MAZZAMORRA 1 bustina

MELE 1

PRUGNE SECCHE 6

ANANAS SCIROPATO 2 fette

CHIODI DI GAROFANO 3

CANNELLA 1 cm

La negrita Mazzamorra è un piatto tipico di moltissimi paesi del sud america. Questa è la versione peruviana.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino tutta la frutta tagliata a dadini e le spezie insieme ad una tazza d'acqua e portate il tutto a bollire.



- 2 Quando la frutta si sarà ammorbidita, diluite la busta di negrita in una tazza d'acqua e versatela nel pentolino con la frutta.



- 3 Lasciate cuocere il tutto per 2-3 minuti fino ad ottenere la consistenza di un budino.

Servite la negrita mazzamorra in ciotoline da dessert o in tazze.