

PRIMI PIATTI

Sciüghèt

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

- 1 l di latte
- 1dl di vino rosso
- 1 cucchiaio di zucchero
- 70 g di burro
- 50 g di farina bianca
- 80 g di farina gialla di mais
- una presa di sale

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione il latte con il vino rosso, aggiungete lo zucchero, il sale ed il burro. Versare a pioggia le farine, precedentemente mischiate. Lasciare cuocere a fuoco lento, mescolando frequentemente per circa 40 minuti. Servire ben caldo come primo piatto.