

ZUPPE E MINESTRE

Sopa con leche de almendras

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 litri di consommè di pollo
200 g di burro
75 g di farina
70 g di pasta di mandorle
200 g di panna
noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Far fondere il burro in una casseruola, unendo a poco a poco la farina. Prima che cominci a dorare, aggiungere progressivamente il brodo, poi la pasta di mandorle.

Lasciar bollire a fuoco basso per venti minuti e versare la panna.

2 Grattare la noce moscata e servire.