

ZUPPE E MINESTRE

Zupa Pantaneira (dal Pantanal)

LUOGO: Sud America / Brasile

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



INGREDIENTI

- 300 gr. di carne secca (pancetta)
- 2 cucchiaini grandi d' olio di soia (olio di mais)
- 1 cipolla tritata
- 2 spicchi d' aglio schiacciati
- 1 cucchiaio grande di colorante giallo alimentare
- 1 tazza di farina di manioca
- 250 gr. di spaghetti o fidellini
- 2 l. d' acqua.

PREPARAZIONE

1

Tagli a pezzetti la carne seca e lasci da parte sotto l' acqua da un giorno al altro. Scolì la carne e soffrigga nell' olio con la cipolla, l' aglio, il sale e il giallo alimentare. Aggiunga l'acqua e lasci cucinare per 30 minuti circa.

Unisca la pasta e la cucini al dente. Aggiunga la farina di manioca poco alla volta e sempre girando per renderla densa, come una crema. Serva molto calda.