

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa con farina

LUOGO: Europa / Lituania

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



INGREDIENTI

100g di farina
1-2 uova
sale
½ litro di latte
½ litro di acqua
burro
zucchero

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con un pizzico di sale, aggiungere la farina, quindi aggiungere del latte per ottenere la densità della panna acida.

Bollire il latte con l'acqua fino a rendere la pasta liquida. Bollire per qualche minuto.

Mangiare la zuppa insaporita con il burro o anche con dello zucchero. E' un piatto molto veloce da fare.