

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di latte

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



INGREDIENTI

300g di latte
60g di burro
2 uova
100g di formaggio bianco in salamoia (o caciocavallo)
½ tazza di riso
aromi o pepe
sale

PREPARAZIONE

- 1 Bollire il latte e diluirlo con 3 tazze piene di acqua tiepida. Aggiungere il riso, il sale e bollire fino a cottura.
Rimuovere dal fuoco, condire, incorporare il burro e lasciare addensare aggiungendo le uova sbattute. Servire con formaggio in salamoia schiacciato o caciocavallo grattugiato.