

ZUPPE E MINESTRE

# Bro' Brusà

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



## INGREDIENTI

200 g di farina bianca  
1/2 bicchiere d'olio d'oliva e un po' di burro  
pancetta affumicata (a piacere)  
formaggio grana grattugiato  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Si tosta la farina nell'olio e nel burro, mescolando in continuazione affinché non scurisca troppo; si aggiunge tanta acqua calda quanta ne serve per fare un brodo piuttosto denso. Si uniscono la pancetta tagliata a strisciole e rosolata, sale e pepe. La minestra va cotta per almeno quindici minuti a fuoco lento, mescolando ogni tanto; si serve con formaggio grana grattugiato.