

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kanun (porridge)

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

5 tazze di miglio
zucchero
sale

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate il miglio e lavatelo, quindi versatelo in una casseruola, ricopritelo con dell'acqua calda e portate ad ebollizione. A questo punto aggiungete il sale, lo zucchero e continuate a far sobbollire a fuoco basso, fino a che si addensi.
Trasferite il tutto in forno per terminarne la cottura.

Si tratta di un piatto funebre

NOTE