

ZUPPE E MINESTRE

Mannacroup kaša (semolino) con carote

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

¾ tazza di semolino
3 ½ tazze di latte
3 carote
1 cucchiaio di zucchero
2 cucchiaini di burro
sale

PREPARAZIONE

- 1 Sminuzzate con una grattugia a fori grandi le carote pulite. Mettete le carote in una casseruola, aggiungete una parte del burro, lo zucchero ed il sale e stufate a fuoco basso. Aggiungete, a questo punto, il latte caldo, la parte rimanente di burro e portate ad ebollizione.
Aggiungete, ora, il semolino, bollite fino a che s'addensi ed infornate per 10-15 minuti. Servite il piatto caldo, condito con del burro.