

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Minestra col miele

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Pasta minuta (tipo tempeste)
sale q.b.
miele
zafferano

PREPARAZIONE

1 Cuocere la pasta in acqua leggermente salata. A fine cottura unire, secondo la quantità di pasta, due o tre cucchiari di miele e alcuni pistilli di zafferano.

Questa minestra veniva servita a fine pasto, in occasione dei matrimoni.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE