

ZUPPE E MINESTRE

Minestra con cagliato

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Pasta
patate
cagliato in salamoia

PREPARAZIONE

- 1 Far cuocere la pasta minuta con le patate in acqua non salata.
Unirvi il cagliato, dopo averlo lasciato per qualche ora immerso in acqua dolce.
Prima di consumarla, verificare se la dose del sale è sufficiente.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE