

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di fregoloti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

250g di farina bianca
1 litro di latte e 1/2 litro d'acqua
mezzo bicchiere d'acqua
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Si mescola la farina a un pizzico di sale e a mezzo bicchiere d'acqua, in modo da formare un impasto molto asciutto e grumoso. Questo va versato lentamente e a piccole cucchiaiate nel latte bollente unito all'acqua; si abbassa quindi il fuoco e si prosegue la cottura per 10/15 minuti.

Al termine non stona una spolverata di pepe nero, ma c'è anche chi, con tutt'altri gusti, vi sparge sopra un po' di zucchero.