



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Suf



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, cucchiaio di legno**

Ingredienti

- 200 g di farina di mais
- 1.5 l di latte
- 40 gr di burro
- sale

Preparazione Suf

Passo 1.

Portate il latte ad ebollizione, salate e versatevi la farina di mais, mescolate bene con un cucchiaio di legno e proseguite la cottura a fuoco basso per 50 minuti sempre mescolando.

Passo 2.

Prima di togliere dal fuoco aggiungete il burro.

Passo 3.

Servite la zuppa ben calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)