

[RЯ]

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

Bröda



4 Persone

Minestre Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame**

La bröda è una crema di farina di grano saraceno e latte tipica della valtellina, simile nella preparazione alla besciamella che viene insaporita da formaggio di tipo casera.

Ingredienti

- 100 gr di farina di grano saraceno
- 200 gr di formaggio casera
- 50 gr di strutto
- 1 cipolla
- latte
- acqua
- sale

Preparazione Bröda

Passo 1.

Tritate la cipolla e fatela soffriggere in un tegame con lo strutto.

Passo 2.

Aggiungete la farina e lasciatela per qualche minuti mescolando con un mestolo.

Passo 3.

Aggiungete acqua e latte in parti uguali fino ad ottenere una crema densa.

Passo 4.

Lasciate cuocere me mezz'ora mescolando spesso per non far attaccare la minestra.

Passo 5.

A cottura completata, aggiungete la casera tagliata a dadini.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 27/01/2020
- ✓ **Calorie:** 320 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (11 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)