



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

Crema di farina



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **Casseruola, frusta, pentolino, fondine (per servire la crema)**

Ingredienti

- 75 g di farina di mais
- 150 g di farina 00
- 50 g di burro
- 1 l di latte intero
- 1/2 litro d'acqua
- sale

Preparazione Crema di farina

Passo 1.

Ponete in una casseruola 1 l di latte e mezzo litro d'acqua, portate quasi ad ebollizione e versatevi le due farine mescolate.

Passo 2.

Sbattete con una frusta per evitare la formazione di grumi e cuocete, sempre mescolando con la frusta, per 40 minuti.

Passo 3.

Una volta cotta la crema deve essere morbida ed omogenea, se dovesse indurirsi durante la cottura, aggiungete un mestolo di acqua calda e continuate a mescolare.

Passo 4.

Prima di togliere dal fuoco la minestra, fate fondere il burro in un pentolino.

Passo 5.

Versate la crema nelle fondine e versate in ogni porzione un po' di burro fuso.

Passo 6.

Servite subito.

Note

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