



(<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>)