



Minestrone di Latte

Süt Çorbası



1 bicchierino di riso
1 lt. di latte
3 bicchieri d'acqua
2 cucchiai di farina
1,5 cucchiaini di sale
Per figurarsi;
1 cucchiaino peperoncino a rosso

- # Riso si pulisce e si lava bene con l'acqua. Si mette nella pentola per cucinarsi.
- # Sopra si aggiunge 3 bicchieri d'acqua e si cucina sul fuoc basso finchè si perdono le forme.
- # Riso bollito si toglie dal fuoco e si mette da una parte per frescarsi un pò. Quasi mezz'ora.
- # In un'altra pentola si miscelano farina insieme con latte.
- # Latte fresca si mette piano piano sopra del riso cucinato. E si miscelano .
- # Poi questa miscelata si cucina sul fuoc medio con miscelare per non essere i rotondi.
- # Dopo aver bollito il minetrone si mette nelle tazze oppure nei piatti da servire.
- # Sopra si mette peperoncino a rosso e poi si servirsi.

Nota: Il motivo di bollimento del riso è per non consumarsi latte in più. Se volendo si può cucinarsi con latte.