

Mosa tirolese al latte

Milchprodukte und Eier

Per utilizzare il latte che deve esse consumato il prima possibile

Piatti cotti in padella

Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 2 - 3 porzioni:

- 1 l di latte (o latte e acqua in rapporto 2:1 o 1:1)
- 200 g di farina di grano o di farro
- sale
- noce moscata
- in base ai propri gusti, si può arricchire il piatto con burro, zucchero, cannella, cacao in polvere e semi di papavero macinati

Preparazione:

Versate il latte in una grande casseruola poco profonda o in una grande padella di ghisa o acciaio inossidabile (non usare una padella antiaderente!) e scaldatelo. Setacciate la farina nel latte ancora freddo e mescolate con una frusta. Condite con un po' di sale e un po' di noce moscata. Mescolate costantemente, in modo che non si formino grumi. Non appena la purea comincia a bollire, abbassate il fuoco e fate cuocere la purea per altri 15 - 30 minuti. Mescolate di tanto in tanto. Verso la fine della cottura, si mescola solo in superficie, affinché sul fondo della padella si formi una crosticina marrone aromatica. A seconda dei gusti, la mosa può essere rifinita con burro fuso ancoracaldo, un po' di zucchero, cannella, cacao in polvere o anche semi di papavero blu macinati.

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti.

Suggerimento: tradizionalmente, la mosa si mangia con i cucchiari e direttamente dalla padella.

Vegetarisch



[Facebook](#) [Twitter](#) [Linkedin](#) [Pinterest](#) [Whatsapp](#)

