
MINESTRA DOLCE DI GRANTURCO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di pollo,
- 1 scatola di granturco in chicchi,
- 2 cucchiaini di maizena stemperata in poca acqua fredda,
- 2 uova sbattute,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Aggiungete al brodo bollente il granturco precedentemente scolato.

Fate tornare in ebollizione.

Abbassate il fuoco e preparate il condimento che aggiungerete alla minestra facendola bollire lentamente finché la maizena si addensi.

Abbassate al minimo e aggiungete le due uova sommariamente sbattute.

Versatele lentamente mentre mescolate la minestra velocemente con le bacchette.

Spegnete il fuoco e mescolate ancora ma senza consentire alle uova di rapprendersi del tutto.

Va servita molto calda ma le uova devono rimanere alquanto gelatinose.