

KASHA DI GURIEV

Ingredienti:

- Un litro di latte,
- 200g. di semolino,
- 500g. di zucchero,
- 50g. di uvetta,
- 50g. di noce,
- 2 uova,
- 50g. di pinoli,
- 250g. di mirtillo,
- cannella.

Far bollire il latte e aggiungervi il semolino a pioggia, lasciando cuocere per dieci minuti. Versare metà dello zucchero, l'uvetta ammorbidita, le noci e i pinoli, quindi togliere dal fuoco e incorporatevi le due uova. Stendere il tutto in una teglia da forno e far cuocere per 30 minuti a 180°.

Raffreddare, tagliare in quadrati di media dimensione e servire con salsa di mirtilli.

Per preparare la suddetta salsa:

bollire per qualche minuto i mirtilli con 250 g. di latte, 250 g. di zucchero, e una stecca di cannella.