

MINESTRA DI LATTE

Ingredienti:

- Una cucchiata di grasso di maiale o di burro,
- una cipollina,
- un cucchiaio di farina,
- riso,
- un litro e poco più di acqua,
- sale,
- chiodi di garofano,
- una bella tazza di latte,
- una noce di burro fresco.

Fate fondere, in casseruola, una cucchiata di grasso di maiale o di burro, aggiungete una cipollina tritata fine fine, un cucchiaio di farina, il riso e mischiate tutto, con mestolo di legno, sul fuoco. Aggiungete un litro e poco più di acqua, sale, un pizzico di chiodi di garofano e fate cuocere per più di mezz'ora. A cottura ultimata, aggiungete una bella tazza di latte e una noce di burro fresco.