



## ZUPPA DI FARINA ABBRUSTOLITA *con farro dell'Alto Adige*

### **Preparazione**

1. Abbrustolire la farina a secco in una casseruola finché non assume un colore bruno e sprigiona un piacevole aroma di nocciola.
2. Togliere la casseruola dal fuoco e cospargere con l'acqua e il latte.
3. Mescolando continuamente, portare la zuppa ad ebollizione e condire con la foglia di alloro, il sale e il pepe.
4. Lasciare sobbollire piano per 15 minuti.
5. Incorporare il burro mescolando delicatamente.
6. Pelare le patate, tagliarle a fette e aggiungerle alla zuppa.

### **IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT**

Questa zuppa è ottima anche servita con cubetti di pane nero tostato nel burro e una manciata di semi di cumino.

