

INVIATO DA
LastGroove

ON
12/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Porridge (pappa di avena scozzese)



Il porridge scozzese denso è una colazione calda, facile da preparare, nutriente e che sazia.

La ricetta qui riportata è per una persona.

Ingredienti

- 1/2 bicchiere di fiocchi d'avena (preferibilmente istantanei)
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere d'acqua
- un pizzico di sale

Ricetta

Versa gli ingredienti in una pentola.

Porta a ebollizione, mescolando di tanto in tanto per evitare che il porridge si attacchi.

Fai bollire fino a ottenere la consistenza desiderata (più a lungo cuoce il porridge, più diventerà denso; ricorda: una volta tolto dal fuoco, continuerà ad addensarsi ancora per un po')

Servizio

Il porridge è più buono se servito con il latte: rinfresca e rende la consistenza più fluida.

Il modo di servire la zuppa d'avena dipende dalla fantasia e dalle preferenze personali. Si può servire in versione salata o dolce con frutta, verdura, spezie, carne, miele, oppure mangiarla senza aggiunte.

Weitere Informationen

Tag

Ricetta

Età

Non sono disponibili dati.

Numero di partecipanti

1-20

Bibbia

Manca questa informazione.

Materiale

Quasi senza sforzo

Scarica il file

Nessun download di file

KI Generierter Inhalt

Contenuto

Tag

Età

Numero di partecipanti

Bibbia

Materiale