

ZUPPA DI FARINA ABBRUSTOLITA

Ingredienti:

- 70 g. di farina,
- burro,
- un cucchiaio di parmigiano grattugiato.

Stendete la farina sulla placca del forno e, quando avrà preso un bel colore nocciola, toglietela dal forno. Lasciatela raffreddare e scioglietela prima con acqua fredda in modo che non si formino grumi, e poi con acqua calda. Mettete ora la casseruola al fuoco, mescolando sempre, fino a che la crema non abbia preso la densità voluta. Versate la crema nella zuppiera dove avrete già messo un bel pezzo di burro e parmigiano grattugiato.