

027. MINESTRA DI LATTE COMPOSTA

Farina, grammi 60.

Burro, grammi 40.

Parmigiano, grammi 30.

Latte, decilitri 4.

Uova, n. 4.

Sale, quanto basta.

Odore di noce moscata, se piace.

Mettete il burro al fuoco e appena squagliato versate la farina; mescolate, e quando comincia a prendere colore versate il latte a poco per volta. Fate bollire alquanto, poi ritirate il composto dal fuoco e conditelo aggiungendo le uova per ultimo quando sarà diaccio. cuocetelo a bagnomaria come la minestra di semolino n. 15 e regolatevi come per la medesima.

Questa dose potrà servire per otto o dieci persone.