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
Nessun dato disponibile.

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

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/porridge-pappa-di-avena-scozzese