

Lās pautilke.

È una zuppa semplice, economica, tipica dei mesi freddi.

Ingredienti.

Latte di mucca = *lëit dë vaccho* = *lait de vache*.

Acqua = *ëigd* = *eau*.

Sale = *ṛā* = *sel*.

Farina di mais = *farind jaund* = *farine jaune*

Farina di grano = *farind blanche* = *farine blanche*

Si porta ad ebollizione il latte con l'acqua e il sale. A parte si mescola la farina di mais bramata grossa con la farina bianca. Si versa a pioggia nel latte, mescolando sempre con un cucchiaino di legno per non formare grumi.

Si lascia cuocere per dieci minuti, sempre mescolando. La consistenza giusta ricorda una crema. È una minestrina ottima anche riscolata!