Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Mosa tirolese al latte

Uova e latticini
Per utilizzare il latte che deve esse consumato il prima possibile
Piatti cotti in padella
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 2 – 3 porzioni:

- 1 l di latte (o latte e acqua in rapporto 2:1 o 1:1)
- 200 g di farina di grano o di farro
- sale
- noce moscata
- in base ai propri gusti, si può arricchire il piatto con burro, zucchero, cannella, cacao in polvere e semi di papavero macinati

Preparazione:

Versate il latte in una grande casseruola poco profonda o in una grande padella di ghisa o acciaio inossidabile (non usare una padella antiaderente!) e scaldatelo. Setacciate la farina nel latte ancora freddo e mescolate con una frusta. Condite con un po' di sale e un po' di noce moscata. Mescolate costantemente, in modo che non si formino grumi. Non appena la purea comincia a bollire, abbassate il fuoco e fate cuocere la purea per altri 15 – 30 minuti. Mescolate di tanto in tanto. Verso la fine della cottura, si mescola solo in superficie, affinché sul fondo della padella si formi una crosticina marrone aromatica. A seconda dei gusti, la mosa può essere rifinita con burro fuso ancoracaldo, un po' di zucchero, cannella, cacao in polvere o anche semi di papavero blu macinati.

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti.

Suggerimento: tradizionalmente, la mosa si mangia con i cucchiai e direttamente dalla padella.