

Chipa de midó

El Paraguai

Nelida Aquino Argüello

Ingredients

1 kg de farina de midó de iuca
250 g de farina de blat de moro
6 ous
150 g de mantega
250 ml de llet
500 g de formatge
Anís
Sal i aigua al gust

Preparació

Poseu en un bol el midó. Després, barregeu en un altre bol els ous, la mantega, l'anís, l'aigua i la llet. Bateu-ho tot junt.

Tot seguit, mescleu tots els ingredients i feu-ne una massa homogènia. Talleu-la en porcions més o menys iguals.

Finalment, coeu-la al forn a 180 graus durant 20 minuts.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>