Ricetta per Mosa tirolese

Per 2 persone

Tempo di preparazione: 40 min

Ingredienti:

- 4 Cu farina di mais bianco RIEPER
- 1 Cu semola di grano duro grossa o semolino RIEPER
- 1 Cu zucchero
- 1 presa di sale
- 1 l latte

Per servire:

- 4 Cu di burro fuso caldo
- zucchero anche del tipo mascobado
- a piacere polvere di cannella, cacao o papavero macinato

Preparazione:

Versare il latte nella pentola di ferro e aggiungere tutti gli ingredienti. Sbattere molto bene tutti gli

ingredienti con una frusta. Porre sul fuoco e continuare a sbattere fino all’inizio cottura. Ridurre la temperatura al minimo e proseguire con la cottura per 30 min. senza incoperchiare.
Lasciare raffreddare per un po’ e servire con burro fuso caldo e cospargere con gli ingredienti a piacere.
La mosa è ottima anche con ciliegie, che si aggiungono quando inizia a bollire.