

Le miacce

Ingredienti

- 1 litro di latte fresco intero
- 500 ml di panna fresca liquida
- 600 gr. farina "00"
- 2 cucchiari di farina di mais finissima
- Sale q.b.



N.B. per preparare questa specialità, occorre un apposito strumento, il ferro delle miacce!

Procedimento

- In una terrina, unire il latte, la panna e il sale. Aggiungere la farina "00" setacciata un po' alla volta mescolando con una frusta. Infine aggiungere la farina di mais.
- Se il composto dovesse risultare troppo liquido, aggiungere ancora della farina.
- Nel frattempo scaldare il ferro e ungerlo con olio di semi o lardo non salato.
- Quando il ferro è a temperatura versare una piccola parte di impasto sul ferro, utilizzando un mestolo.
- Chiudere il ferro e far cuocere per circa 2 minuti, poi girare il ferro e lasciare cuocere altri 2 minuti circa o finché è ben cotta.
- Quando avremo un po' di miacce già pronte, iniziamo a farcirle a nostro piacimento.

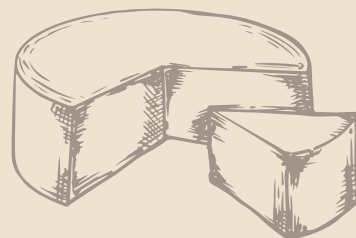


Farciamo le miacce

Farciture salate

Le miacce possono essere farcite con salumi e formaggi.

Gli ingredienti salati più utilizzati sono il prosciutto cotto, la pancetta, il lardo, lo speck, la toma grassa valesiana, il gorgonzola dolce molto cremoso, il burro e il sale.



Non mancano abbinamenti più particolari e molto gustosi: i nostri preferiti sono pasta di salsiccia e cipolle e pasta di salsiccia e gorgonzola!

Farciture dolci

Se siete amanti del dolce, non perdetevi le miacce farcite con marmellate di vario tipo, principalmente di mirtilli, e Nutella!

Tra gli abbinamenti più particolari e gustosi, Alpe Campo vi consiglia:

Miele e burro

Pere e nutella

Pere, miele e burro

Marmellata di mirtilli e gorgonzola

Mele golden e cannella

Mele golden e gorgonzola

