



0 porzione/porzioni

facile

## Ingredienti

### Ingredienti:

500 grammi latte parzialmente scremato  
40 grammi farina tipo 00  
20 grammi olio extravergine di oliva  
1 cucchiaino sale fino  
2 cubetti parmigiano

## Preparazione

Inserire nel boccale i cubetti di parmigiano, tritare bene e mettere da parte;

Inserire nel  "coperchio chiuso" in ordine: latte, olio, farina e sale 7 minuti vel. 4 90 gradi;

Aggiungere il parmigiano e far andare a vel. 2 fino a che sarà ben amalgamato.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

**Autore:** [Stefania149](#) **Fonte:** <http://www.ricettario-bimby.it>