



GASTRONOMIA DEL PARAGUAY

BORI' – BORI' **(Pallina – Pallina)**

Ingredienti:

2 260 gr. di farina di mais
1 fetta da 250 gr. di formaggio Asiago fresco
non stagionato
Brodo di carne

Preparazione:

Mettere in una terrina la farina di mais e il formaggio tritato.
Inumidire con il brodo caldo fino a formare una pasta con la quale si possano formare palline piccole della misura di un acino d'uva.
Immergere le palline nel brodo bollente.
Farle bollire per 5 minuti.



Nota: Se il brodo si addensa diluirlo con un pò d'acqua calda.

Borí – Borí (pallina-pallina) : Modo di fare il plurale in guaraní, ripetendo il nome. Inoltre in guaraní non esiste la consonante “r” : pertanto si pronuncia come una “r” appena accennata.
Il piatto è conosciuto anche come Borí Brodo. Quando le palline sono più piccole si chiamano “Tûi rupiá” (uova di pappagallina).