



GASTRONOMIA VENEZUELANA

PISCA ANDINA

Per preparare un'indimenticabile *Pisca Andina* * per 4 persone sono necessari i seguenti

Ingredienti:

- 4 patate medie (rosse o gialle) tagliate a dadini 2 cipollotti una cipolla piccola (facoltativa) un rametto di coriandolo fresco o prezzemolo.
- 4 uova fresche 150 grammi di formaggio *Primo Sale* tagliato a dadini
- 200 cc. di latte fresco
- 4 cucchiari di olio di mais o di burro fresco
- sale
- una galletta o un pacchetto di cracker
- arepas di mais q.b.



Preparazione:

1 - In una pentola mettere a bollire un litro d'acqua. Quando inizia a bollire introdurre le patate con il cipollotto ed all'occorrenza la cipolla piccola; quindi aggiungere sale q.b.

2 - Quando le patate sono cotte aggiungere il latte fresco, aspettare il suo bollore per aggiungere le uova avendo cura di non rompere i tuorli che devono rimanere interi.

3 - Subito dopo attendere che il tutto bolla di nuovo ed aggiungere i dadini di formaggio; infine far bollire la minestra per un paio di minuti avendo cura di controllare che le uova non diventino sode (i tuorli devono rimanere molli). Spegnerne quindi il fuoco avendo prima cura di aggiungere un rametto di coriandolo fresco (o prezzemolo), l'olio o il burro fresco.

Servire la *Pisca* ben calda assicurandosi di mettere un uovo su ogni piatto e cospargendo di gallette o crackers. Accompagnare con Arepas de Mais.

* La *Pisca andina* è una minestra tipica della zona di montagna del Venezuela; la tradizione la vuole come la minestra della colazione però si può preparare come piatto per la cena. E un piatto tipicamente invernale.