



GASTRONOMIA DEL PARAGUAY

KIVEVE' O ANDA'I KAMBY

Il Kivevé o Anda'i Kambay (nome guaraní) è un dolce tradizionale paraguaiano molto rinfrescante perfetto per il caldo del Paraguay. Secondo la credenza popolare questo dolce è molto indicato soprattutto per le donne che allattano, perché la zucca, ingrediente principale, aiuta a produrre più latte.

Per 4 persone. Tempo di preparazione 20'. Molto facile da preparare ed a basso costo.

Ingredienti :

- 1 kg. di zucca
- 3 tazze d'acqua
- 2 cucchiaini di olio
- 1 cipolla finemente tritata
- 2 tazze di latte
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 tazze di farina di mais
- 150 gr. di formaggio non stagionato



Preparazione : Bollire la zucca previamente sbucciata in le tre tazze d' acqua e frullarla, Scaldare l' olio e soffriggere la cipolla. Aggiungere a questo soffritto il latte, la zucca frullata, lo zucchero, il sale, la farina di mais. Cucinare il tutto mescolando continuamente. Aggiunge il formaggio tagliato a pezzetti e togliere dal fuoco. Il tutto può essere frullato.

Il formaggio è opzionale.