

La Mazzafam

Grande protagonista della cucina povera dei nostri avi, la Mazzafam – come si evince dal nome, che significa “ammazza fame” – si compone di ingredienti semplici, ma capaci di saziare rapidamente.

Ancora oggi il suo sapore ci ricorda le domeniche trascorse nelle cucine delle nonne, quando affascinati osservavamo la preparazione di piatti che, nel corso degli anni, sono comparsi sempre meno sulle nostre tavole. Nonostante ciò, la Mazzafam non è stata dimenticata e rimane – nella sua semplicità – un piatto gustosissimo, che ci auguriamo avrete voglia di provare a preparare. Non ve ne pentirete!

Ingredienti

Per quattro persone

- 1 kg di patate
- 4 cucchiaini da minestra di farina di mais
- 4 cucchiaini da minestra di farina bianca
- un po' di burro chiarificato
- un po' di burro fresco
- 2 pizzichi di sale
- 1 bicchiere d'acqua

Si può accompagnare con:

- 1 scodella di caffè latte
- purea di mele

Cottura

Cuocere per circa 1-1.5 ore, finché l'impasto diventa bello dorato e si stacca facilmente dal mestolo.