

MINESTRA CON I QUADRUCCI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 uovo,
- 1/2 bicchierino di latte,
- sale,
- 100 cl di brodo,
- 200 g di quadrucci,
- formaggio grana grattugiato,
- 1 cucchiaio di farina.

Sbattere l'uovo con la farina diluita nel latte.

Salare e con il composto preparare 4 crêpes sottili da tagliare a quadretti.

Scaldare il brodo, cuocervi i quadrucci freschi all'uovo e a fine cottura unire i quadretti delle crêpes.

Servire con abbondante grana.