

MINESTRA CON NOCCIOLINE DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di vitello tritato,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 fetta di prosciutto cotto,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- mollica di pane,
- 150 cl di brodo,
- sale,
- pepe.

Amalgamate la carne tritata molto finemente con il tuorlo e il formaggio, aggiungete un po' di mollica di pane bagnata con acqua e strizzata, il prosciutto cotto tritato, salate e pepate.

Con il composto formate delle palline piccole come noccioline, tuffatele nel brodo bollente e continuate la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora.

Per fare queste noccioline potete utilizzare avanzi di carne lessa o d'arrosto.