
MINISTRA DEL PARADISO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di carne,
- 3 uova,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- noce moscata.

Mentre il brodo bolle, preparare l'impasto così: rompere in una ciotola le uova, sbatterle bene con una forchetta e unire il pan pesto, il parmigiano, un po' di noce moscata.

Mescolare il tutto.

Versare l'impasto nel brodo tutto in una volta, coprire e far alzare il bollore, senza toccare l'impasto.

Dopo 2 minuti di bollitura, mescolare e servire.