

MINESTRA DI PALLOTTOLE DANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di margarina,
- 125 g di farina bianca,
- 3 uova,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 25 cl di acqua,
- brodo.

Mettere a bollire l'acqua.

Far sciogliere a parte in un pentolino la margarina, aggiungere quindi la farina, l'acqua bollente e mescolare bene. Lasciare per un po' l'impasto sul fuoco a cuocere.

Una volta che sia ben amalgamato, lasciarlo raffreddare.

Aggiungere quindi le uova ed il sale e mescolare il tutto.

L'impasto sarà così pronto da inserire nell'attrezzo, alias grossa siringa con apposito dischetto per formare delle pallottoline da tuffare nel brodo caldo.

Per la cottura è sufficiente che le pallottole vengano a galla.