

MINESTRA TRICOLORE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di lingua salmistrata,
- 2 uova,
- 80 g di piselli,
- 100 cl di brodo,
- formaggio grattugiato,
- 1 pizzico di sale.

Preparate un composto sbattendo insieme le uova, il formaggio e un pizzico di sale.

In una padellina fate tante frittatine sottili.

Arrotolatele e tagliatele a striscioline.

Tagliate a striscioline fini la lingua salmistrata.

A parte lessate i piselli.

Scaldate il brodo di carne.

Mettete nella zuppiera lingua, frittata e piselli.

Versatevi sopra il brodo bollente, servite subito.