

MINISTRA VELOCE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di carne,
- 3 uova,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- 6 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 presa di sale.

Portare ad ebollizione il brodo.

In una terrina mescolare il pangrattato, il parmigiano, le uova, una grattatina di noce moscata, una presa di sale e 1 cucchiaino di prezzemolo.

Amalgamare bene il composto e versarlo nel brodo in ebollizione.

Lasciarlo cuocere senza mescolare per 2 minuti.

Spegnere il fuoco, mescolare e servire.