

## MINISTRINA AI FIOCCHETTI DI BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di burro,
- 4 uova,
- 4 cucchiaini di farina,
- brodo,
- sale,
- pepe.

In una ciotola lavorate il burro fino a renderlo soffice e spumoso.

Quindi incorporatevi i tuorli uno alla volta e poi la farina.

Salate e pepate.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto.

Portate il brodo a bollore e, a cucchiaini, cuocetevi la crema di burro preparato.

Servite questa delicata minestra con formaggio grattugiato a parte.