

MINISTRINA IN BRODO CON PASTA ALL'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 1 cipolla bianca grande,
- formaggio pecorino semi-stagionato,
- 100 cl di brodo,
- noce moscata,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Impastare la farina con le uova, 1 cucchiaio di pecorino, uno di olio, sale, pepe e noce moscata.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile, quindi dividerla in tre parti da cui si ricaveranno rispettivamente delle farfalline, dei quadrucci e dei maltagliati.

Appassire la cipolla affettata in poco olio, unire il brodo e portare ad ebollizione.

Cuocervi la pasta e servire con pecorino.