

PALLINE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro,
- 3 uova,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- 50 g di pangrattato,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- sale,
- pepe,
- brodo.

In un tegame fate liquefare il burro, quindi incorporatevi i tuorli e il pangrattato mescolando velocemente.

Salate e pepate.

Aggiungete il succo di limone e mescolate ancora.

Montate a neve ben soda gli albumi e con molta delicatezza uniteli al composto.

Lasciate riposare un'ora e poi fate tante palline grandi come noccioline.

Portate a bollire il brodo, mettetevi le palline e lasciate cuocere per alcuni minuti.