

PANTRITO

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di pangrattato,
- 100 cl di brodo,
- 2 tuorli d'uovo,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- 40 g di burro,
- sale,
- pepe.

Portate il brodo a bollore e versatevi a pioggia il pangrattato.
Lasciate cuocere a fuoco dolce per mezz'ora abbondante mescolando ogni tanto.
Amalgamate i tuorli con il parmigiano, salate, pepate e versate nel recipiente.
Mescolate con cura e servite.