

MARICONDA

Ingredienti per 4 persone:

- 180 g di mollica di pane,
- 50 g di burro,
- 3 uova,
- 50 cl di latte,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- noce moscata,
- 150 cl brodo di carne,
- parmigiano.

Sbriciolare la mollica in un recipiente e ricoprirla di latte.

Dopo mezz'ora strizzarla e metterla in un tegamino antiaderente con il burro, e farla asciugare.

Versare in una terrina con le uova, 4 cucchiataie di parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.

Mescolare bene e lasciar riposare coperto.

Scaldare il brodo, e quando bolle abbassare il fuoco e prendere il composto a mezzi cucchiaini e farli cadere nel brodo, proseguendo velocemente.

Cuocere per circa 5 minuti, e servire con parmigiano a parte.