

PASTA REALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di farina,
- 70 g di burro,
- 4 uova,
- 30 cl di acqua,
- sale.

Si tratta, in sostanza di una pasta per choux, e si procede in modo identico.

Acqua e burro sul fuoco, si aspetta il bollore, si tira via il pentolino e si butta la farina in un colpo solo nel pentolino. Ora mescola bene e rimetti sul fuoco: fa' cuocere la cosa un pochino a fuoco non molto alto: assomiglia ad un unico polpettone bianco che si attacca al cucchiaino di legno e si stacca dalle pareti? Bene...

Vuol dire che è pronto! Mettila in una ciotola e falla raffreddare.

Sbatti ora le uova - una ad una - e aggiungile bene (è fondamentale per il gonfiaggio) al polpettone.

Prosegui così, per tutte le uova.

Prendi una tasca da pasticciere e forma delle palline grosse come nocchie sulla placca del forno coperta da carta forno.

Le fai cuocere in forno a circa 180 gradi.

Non cuocerle nel brodo: lo scaldi bene e ce le tuffi dentro un attimo prima di servire.