

# VERMICELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina,
- 200 g di pangrattato finissimo,
- 3 uova,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di sale,
- brodo.

Mescolate farina e pangrattato, disponete a fontana e, al centro, sgusciatevi le uova, poi cospargete di formaggio parmigiano e aggiungete un pizzico di sale.

Impastate, dilute con un pochino di acqua calda, fate una palla e lasciate riposare almeno mezz'ora.

Suddividetela in piccoli pezzi, schiacciateli nel passapatate in modo che dai buchini fuoriescano sottili vermicelli. Portate il brodo a bollire e cuocetevi la pastina per circa 6/7 minuti.