

025. MINESTRA DI MATTONCINI DI RICOTTA

Ricotta, grammi 200.

Parmigiano grattato, grammi 30.

Uova, n. 2.

Sale, quanto basta.

Odori di scorza di limone e di noce moscata,

Disfate la ricotta passandola per istaccio, aggiungere il resto e le uova una alla volta. Mescolate bene e versate il composto in uno stampo liscio per cuocerlo a bagnomaria. Sformatelo diaccio, levategli la carta colla quale avrete coperto il fondo dello stampo e tagliatelo a dadini della dimensione di un centimetro circa. Collocateli poi nella zuppiera, versate sui medesimi il brodo bollente e mandateli in tavola.

Questa dose basterà per cinque o sei persone.