

BRODO CON ROYALE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo vegetale
- crema di verdura
- 2 uova
- burro
- sale
- pepe

Questa è la ricetta base per le diverse royale che prendono il nome a seconda del tipo di crema di verdura scelta (piselli, asparagi, carote ecc.).

In una grande ciotola sbattete le uova, regolate sale e pepe, aggiungete a poco a poco un bicchiere di brodo e poi la crema di verdure che avete scelto.

Imburrate abbondantemente una teglia rettangolare dal bordo alto oppure diversi stampini.

Versatevi il composto e cuocete a bagnomaria per 12 o 15 minuti, ricordando che l'acqua deve soltanto fremere ed evitando che la crema raggiunga l'ebollizione.

Lasciate raffreddare, sformate, tagliate la royale a quadratini.

Mettete il brodo caldo in una zuppiera, tuffatevi la royale soltanto al momento di portare a tavola.