

BRODO PIENO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl di brodo di carne
- 4 uova
- 60 g di pangrattato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 60 g di formaggio pecorino grattugiato

In una terrina versate una tazza di brodo tiepido, le uova sbattute, il pangrattato, il prezzemolo e il pecorino grattugiato e mescolate bene.

Portate ad ebollizione il rimanente brodo, unitevi, mescolando con il cucchiaio di legno, il composto e lasciate sobbollire per 3-4 minuti.

Servite bollente.