
BRODETTO DI CARNE CON BISQUIT AL FORMAGGIO

Ingredienti per 8 persone:

- 120 cl di brodo di carne
- 2 tuorli d'uovo
- 2 albumi d'uovo
- sale
- 1 grattatina di noce moscata
- 30 g di farina
- 40 g di formaggio emmenthal grattugiato
- 15 g di burro

In una terrina lavorate i tuorli servendovi di una frusta, fino ad ottenere una massa gonfia e spumosa. Incorporatevi gli albumi montati a neve, la farina mescolata al formaggio, la noce moscata e una presa di sale, operando con cautela per non smontare il composto.

Fate fondere il burro in un pentolino, lasciatelo intiepidire e incorporatelo al composto di uova e formaggio.

Stendete l'impasto ottenuto sulla piastra del forno coperta con un foglio di carta pergamena, formando uno strato spesso 1 cm, e fatelo cuocere nel forno già caldo (200°) per 8-10 minuti.

Prima di sfornare il bisquit controllate il punto di cottura con uno stecchino.

Rovesciate il bisquit sul piano di lavoro, lasciatelo raffreddare, quindi eliminate la carta pergamena e tagliatelo a quadratini.

Distribuite il brodo bollente in otto piatti fondi, ponete in ciascuno di essi qualche pezzetto di bisquit al formaggio e servite.