

## CANNOLINI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina bianca,
- 150 g di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe,
- brodo di carne.

Impastare insieme alla farina, formaggio, sale, pepe, formando una pasta dura.

Strappare dei pizzichi di pasta, e facendoli passare tra le mani fare dei cannolini tipo passatelli.

Cuocerli nel brodo e servirli con il formaggio.

Ricetta tipica di Imperia.