

FILI D'ANGELO ALL'UOVO

Ingredienti per una persona:

- 2 cucchiaini di pasta tipo fili d'angelo,
- 250 g di brodo vegetale,
- 1 tuorlo d'uovo freschissimo,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

In una casseruola portate ad ebollizione il brodo; unite i fili d'angelo e lasciate cuocere per alcuni minuti.

A parte, sbattete il tuorlo con il parmigiano quindi versate il composto nella minestrina mescolando velocemente finché l'uovo non si è rappreso.

Servite dopo aver condito con l'olio d'oliva extra-vergine.