

PRIMI PIATTI

Bassotti

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g farina

1 uovo a testa

burro

brodo di pollo.

PREPARAZIONE

1 Preparate una sfoglia calcolando 1 uovo a persona, stendetela e ricavatene dei piccoli tagliolini.

Imburrate un tegame e cospargete il fondo di pangrattato e disponetevi un primo strato di tagliolini. Aggiungete fiocchi di burro ed abbondante parmigiano grattugiato.

Proseguite l'operazione con altri strati ed infine bagnate il tutto con alcuni mestoli di brodo di carne ed infornate a temperatura media.

Aggiungete poco alla volta altro brodo, lasciate cucinare fino a quando la superficie non avrà fatto una crostina ed il brodo sarà evaporato.