

ZUPPE E MINESTRE

Mariconda

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di pane raffermo
1 cucchiaio di pane grattugiato
80 g di burro
100 g di grana padano grattugiato
4 uova
sale
noce moscata
pepe bianco
latte quanto basta per bagnare il pane.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bagno nel latte il pane e lasciarlo in ammollo fino a che si sia completamente ammorbidito.

Strizzarlo bene e unirvi il burro fuso. Far ben amalgamare, quindi aggiungere le uova e il parmigiano.

Mescolare bene e aggiungere il pane grattugiato (facendo attenzione che l'impasto non diventi troppo compatto), aggiustare di sale, unire un po' di noce moscata e una macinata di pepe.



2 Lasciar riposare per almeno un'oretta, quindi realizzare delle palline.



3 Portare a bollore il brodo e tuffarvi queste palline, cuocerle per circa 5-6 minuti.

