

ZUPPE E MINESTRE

Marubini

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

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



INGREDIENTI

1

5 l di brodo

PER LA SFOGLIA

300 g di farina

3 uova.

PER IL RIPIENO

150 g stracotto di manzo

100 g di midollo di maiale

100 g di parmigiano.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con le uova e lasciate riposare l'impasto.
Preparare l'imbottitura con le carni tritate, le uova, il parmigiano.
Tirate una sfoglia sottile e con il tagliapasta rotondo ricavate dei piccoli dischetti dal

diametro di 4 cm. Quindi, posizionate al centro dei dischetti una pallina del composto per il ripieno.

Coprite con la sfoglia.

Cuocere i marubini in brodo.