

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.