

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di fegatini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

FEGATINO DI POLLO 200 gr

ALLORO 2 foglie

UOVA 2

LATTE INTERO ½ bicchieri

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da
tavola

BRODO DI CARNE ½ l

SALE

NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta come al solito con farina, uova, un pizzico di sale e il latte tiepido necessario ad ottenere un composto morbido.

Stendetela con il mattarello a sfoglia sottile, arrotolatela e tagliatela a fettine spesse

mezzo centimetro, che allargherete su una tovaglia infarinata e lascerete asciugare. In casseruola, nel burro sciolto con una foglia di lauro (che toglierete al termine della cottura), fate rosolare i fegatini di pollo nettati e tagliati a dadini.



2 Spruzzate di sale e noce moscata e lasciate insaporire per 5 minuti.



3 Portate ad ebollizione un litro e mezzo di brodo, versate le tagliatelle e i fegatini e fate cuocere.



4 Versate la minestra nella zuppiera e servitela passando a parte il parmigiano grattugiato.