

PRIMI PIATTI

Pasta rasa reggiana

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

1 uovo
40 g di pane comune grattugiato
30 g di parmigiano grattugiato
un pochino di farina bianca
sale
pepe
noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare bene gli ingredienti, l'impasto deve risultare ben sodo.
Prendere l'impasto e grattugiarlo su una grattugia da formaggio.
Nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con del buon brodo di carne.
Versare la pasta rasa nel brodo e cuocere per 3-4 minuti fino a quando viene a galla.