

ZUPPE E MINESTRE

Pasta rasa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 5 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g Parmigiano grattugiato

3 uova

75 g farina

75 g pane grattugiato

noce moscata

brodo carne

PREPARAZIONE



2 Impastate tutti gli ingredienti fino a formare un composto piuttosto duro.





- 3 Prendete una grattugia con i fori mediamente grandi e gratugiate l'impasto formando la pastina.





4 Cuocete in brodo di carne spolverando con Parmigiano Reggiano grattugiato.

