

ZUPPE E MINESTRE

Pastina sbattuta

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 2 uova intere
- 2 rossi d'uovo
- 3 cucchiaini di farina
- ¼ cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

- 1** Sbattere il burro fino a che sia spumoso.
Incorporare sbattendo le uova intere e i rossi, uno alla volta. Incorporare la farina ed il sale.
Versare a cucchiaiate la zuppa bollente o il brodo. Coprire, cuocere per 2 minuti. Girare.
Coprire e cuocere per ancora qualche secondo.
Per servire, rompere la pastina in porzioni separate con un cucchiaio.