

ZUPPE E MINESTRE

Stracciatella romana

di: *Tibi*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

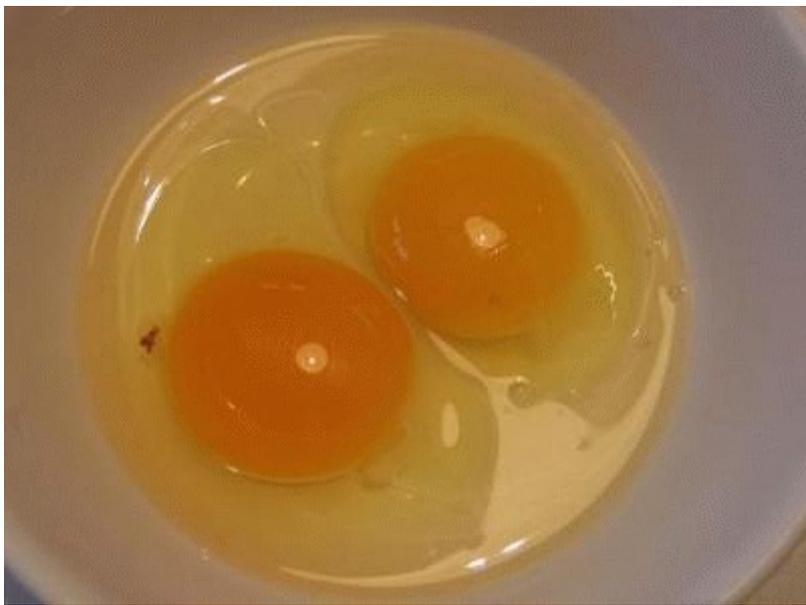
brodo di carne
2 uova
4 cucchiari di parmigiano grattugiato
prezzemolo tritato sottile.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbattere bene le uova, salare leggermente ed aggiungere il parmigiano.





3 Quando il brodo riprende a bollire aggiungere il tutto, mescolando bene con la frusta.



4 Il composto si rapprenderà. Saranno sufficienti pochi minuti sul fuoco (sempre mescolando con la frusta) e si formeranno tanti piccoli grumi.



5 A fuoco spento si aggiungerà il prezzemolo tritato sottile.



6 Ecco il risultato finale.

