

ZUPPE E MINESTRE

Stracciatella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

BRODO DI CARNE 2 l

UOVA 4

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè

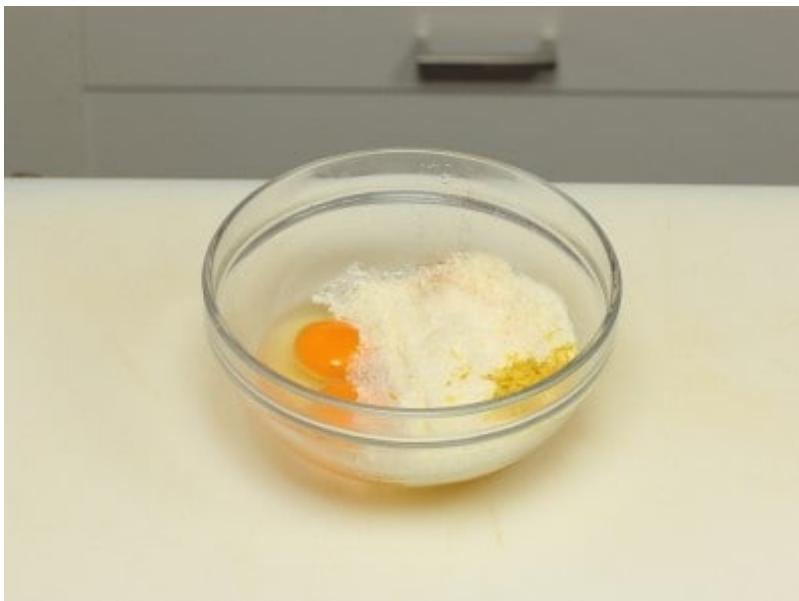
SALE

LIMONE solo scorza - ½

Quando in casa non c'è quasi nulla, quando si ha voglia di gustare un piatto speciale che richieda poco tempo e poca fatica, quando la fame è tanta ma per varie vicissitudini bisogna fare un piatto economico, ecco allora che la ricetta della **stracciatella** è proprio quella giusta! Un piatto povero, antico, di origine contadina, tanto semplice quanto buono, che si prepara in poco tempo e dà tanta soddisfazione! Provate questa ricetta e vedrete che successo, piacerà a grandi e piccoli senz'altro. E se amate le ricette con le uova, provate anche la [frittata](#) con i pomodori: buonissima!

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola le uova, il parmigiano, la noce moscata grattugiata e la scorza di mezzo limone anch'essa grattugiata.



- 2 Sbattete gli ingredienti energicamente con una forchetta o una frusta.

Portate il brodo a bollore, quindi versateci il composto di uova mescolando bene con una forchetta affinché il composto si rompa in tanti "straccetti".



- 3 Lasciate cuocere per circa due minuti a fuoco moderato e servite immediatamente.