

ZUPPE E MINESTRE

Tardura

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



Tardura

INGREDIENTI

UOVA 6

PANGRATTATO facoltativo - 100 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 150 gr

SALE

NOCE MOSCATA a piacere -

BRODO DI CARNE 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la tardura, piatto tipico della cucina romagnola: prima di tutto preparate una bella pentola di brodo di carne bollente, all'incirca per 4 persone, saranno sufficienti 2 litri. Quindi in una scodella rompete le uova e con l'aiuto di una forchetta o di una frusta, iniziate a lavorarle velocemente le uova.



2 Aggiungete nella scodella assieme alle uova sbattute, sempre mescolando, il parmigiano grattugiato, il pangrattato (che può essere facoltativo), aggiustate il composto con un pizzico di sale e, se gradite aromatizzate con della noce moscata. Continuate a mescolare in modo tale da ottenere un composto omogeneo.





3 Appena il composto sarà pronto, portate a bollire il brodo di carne, precedentemente

preparato. Versate in una sola volta il composto di uova e parmigiano, all'interno della pentola con il brodo bollente e, velocemente mescolate il tutto. Lasciate cuocere per qualche minuto, all'incirca 3-4 minuti circa, in maniera tale che il composto si rapprenda, ma allo stesso tempo si sbricioli.



- 4 Trascorso il tempo di cottura, impiattate e servitete la tardura bella calda, se gradite potete aggiungere dell'altro parmigiano grattugiato.



