

ZUPPE E MINESTRE

# Frittatensuppe - Zuppa con frittatine

LUOGO: Europa / Austria

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



## INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml

FARINA 120 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

LARDO DI MAIALE 20 gr

La Frittatensuppe ovvero la zuppa servita con le frittatine a strisce, è una ricetta austriaca davvero molto buona e facile da realizzare.

## PREPARAZIONE

**1** Fare una pastella morbida con il latte freddo e la farina, incorporate l'uovo ed il sale.

Scaldare lardo sufficiente a ricoprire il fondo di una padella; versare con un cucchiaio una quantità sufficiente dell'impasto appena preparato a ricoprire il fondo della padella.

**2** Friggete fino a che diventi croccante da entrambi i lati. Aggiungete ulteriore lardo prima di friggere un'altra frittatina.

Quando si sono raffreddate, arrotolate e tagliate a strisce ciascuna frittatina. Aggiungete le strisce di frittata al brodo di carne caldo oppure servitele separatamente.