

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di frigoloti

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

200 g di farina
1 uovo
una presa di sale
brodo di carne.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare farina, uovo e sale finché l'impasto sia compatto, grattugiarlo con una grattugia dai buchi grandi, poi stendere e lasciare asciugare, infine cuocere in brodo di carne.