

PRIMI PIATTI

Stracciatella alla romana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 3 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 60 MINUTI PER IL BRODO



La **stracciatella** è una minestra di origine capitolina, molto famosa sulle tavole di **Roma**. La semplicità e la genuinità dei suoi ingredienti abbinati tra di loro a formare un connubio di sapori e aromi unici, sono il motivo per cui è così cucinata anche nel resto d'Italia. Prova altre [ricette della cucina romana](#), come gli [spaghetti alla carbonara](#) o gli [gnocchi alla romana](#).

Tradizionalmente servita nei giorni di festa, Natale e Pasqua compresi, la Stracciatella è una ricetta che si adatta bene anche alle serate passate in casa quando fuori infuria l'inverno più severo, prova anche tu a mangiarti un buon piatto di stracciatella

in queste occasioni, ti sembrerà di rinascere!

Provala anche con il nostro [brodo di Cappone](#).

Per te che ami le zuppe e i piatti caldi, ecco alcune ricette che dovresti provare:

[Zuppa di zucca e mascarpone](#)

[Passatelli in brodo](#)

[Vellutata di ceci](#)

[Vellutata di cavolfiore](#)

[Zuppa di legumi](#)

INGREDIENTI PER IL BRODO

GALLINA oppure pollo, manzo - 500 gr

CAROTE 2

COSTE DI SEDANO 2

CIPOLLA DORATA 1

ACQUA FREDDA 2,5 l

INGREDIENTI PER LA STRACCIATELLA

UOVA MEDIE 2

TUORLI 2

PECORINO ROMANO GRATTUGIATO 50
gr

NOCE MOSCATA

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO

SALE FINO 2 pizzichi

PREZZEMOLO TRITATO FRESCO

PREPARAZIONE

1 Lava e monda le coste di sedano, lava e pela le carote e toglila la buccia alla cipolla. Metti tutto insieme in una casseruola con la gallina pulita e due litri di acqua fredda.

Accendi il fuoco e da quando arriva a bollore fai andare per almeno 2 ore, aggiusta di sale a piacimento.





2 Una volta pronto il brodo rimuovi la carne e gli odori con una schiumarola, quindi filtralo attraverso un colino a maglie strette in un'altra casseruola, in modo da eliminare eventuali residui e impurità.

Fai riprendere il bollore al brodo filtrato, e nel frattempo prepara la **stracciatella**.





- 3 In una scodella versa le uova e i tuorli, aggiusta di sale, unisci il pecorino grattugiato finemente, un pizzico di noce moscata grattata e la scorza di mezzo limone biologico, aggiungi infine il prezzemolo tritato e mescola con la frusta a mano.







4 Appena il brodo bolle versa la stracciatella e sbatti con la frusta per 2-3 minuti, fino a far rapprendere e stracciare le uova.

Impiatta subito la stracciatella ben calda.



