

ZUPPE E MINESTRE

Minestra de zanzarele

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

1 litro di brodo
2 uova
100g di farina bianca
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Si mescolano, le uova alla farina col sale, fino ad ottenere una pastella piuttosto densa; la si versa gradatamente sul brodo bollente, mescolando con una forchetta, finché si formano le zanzarele, ovvero i piccoli grumi di pasta cotta.
Si prosegue, allora, per qualche minuto la cottura di questa semplice, ma nutriente, minestra.