

ZUPPE E MINESTRE

Minestra del paradiso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BRODO DI POLLO 1 l

UOVA 4

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 4

cucchiai da tavola

NOCE MOSCATA grattugiata -

SALE

PEPE NERO

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

La minestra del paradiso viene conosciuta con questo nome soprattutto in Emilia Romagna, mentre altrove prende il nome di stracciatella. Con piccole differenze, che variano a seconda dei luoghi di preparazione, la minestra del paradiso è una zuppa perfetta per l'inverno! Buona, semplice e saporita vi rimetterà in sesto dopo una lunga giornata di lavoro. Provatela è favolosa, anzi paradisiaca!

PREPARAZIONE

- 1 Filtrate il brodo di pollo e fatelo ricadere in una casseruola che metterete sul fuoco.



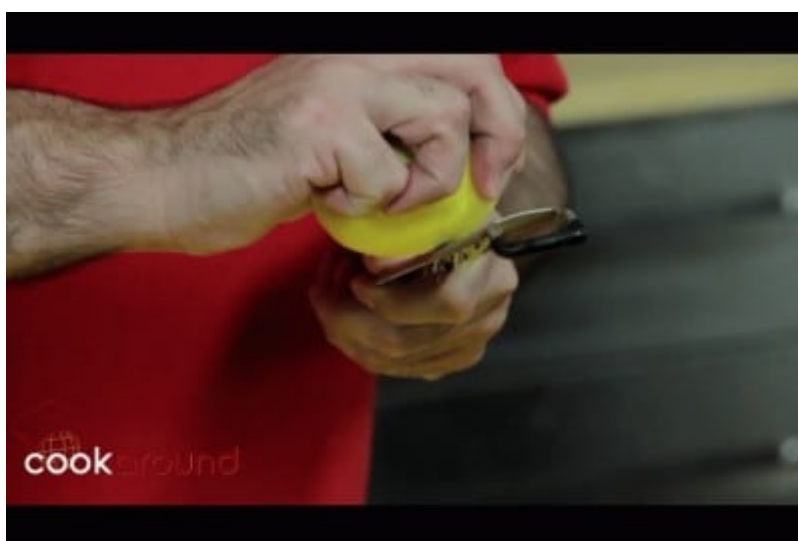
- 2 Sgusciate le uova e sbattetele, quindi incorporatevi il parmigiano ed aromatizzate con una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale e del pepe nero appena macinato.







3 Aggiungete alle uova sbattute della scorza di limone grattugiata.



4 Quando il brodo giungerà ad ebollizione, versatevi il composto di uova che romperete mescolando con una frusta.



5 Basterà un minutino per portare l'uovo a cottura.

Servite la minestra del paradiso ancora bollente.

NOTE

La noce moscata, ingrediente essenziale in questa ricetta, è una spezia che viene conosciuta in Europa solo dal XVI secolo e diventa elemento richiestissimo e pregiato sulle tavole nobili. Le sue proprietà sono apprezzate oltre che in cucina anche in profumeria e per un certo tempo, quando si iniziò a parlare di alimenti afrodisiaci, venne considerata una delle risorse più eccezionali in tal senso, usata in moltissime preparazioni sia dolci che salate. Storicamente, si sono registrati casi di intossicazione da noce moscata, tanto che la sua reputazione si è avvicinata spesso a quella di "droga" nel vero senso del termine.