

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di palline di midollo

LUOGO: [Europa](#) / [Germania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PER CIRCA 25-30 PALLINE

80 g di midollo di bue

2 uova

70-80 g di pane grattugiato

prezzemolo

1 cipolla piccola

1 litro di brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il midollo a fuoco basso e versare sul pane (sbriciolato, se si tratta di pane in cassetta). Aggiungere sale e pepe, prezzemolo e la cipolla tritata finemente, dopo averla fatta dorare in un po' di burro. Mescolare il tutto molto bene con una forchetta, e con le mani bagnate formare delle palline della grandezza di una noce. Fare riposare in frigorifero per circa 1 ora e ½.

Mettere le palline in un buon brodo di carne bollente, spegnere il fuoco e coprire; si lasciano così per circa 10 minuti; quando le palline saliranno a galla, allora saranno cotte.