

PRIMI PIATTI

Pasta rasa reggiana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

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



INGREDIENTI

1 uovo
40 g di pane comune grattugiato
30 g di parmigiano grattugiato
un pochino di farina bianca
sale
pepe
noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare bene gli ingredienti, l'impasto deve risultare ben sodo.
Prendere l'impasto e grattugiarlo su una grattugia da formaggio.
Nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con del buon brodo di carne.
Versare la pasta rasa nel brodo e cuocere per 3-4 minuti fino a quando viene a galla.