

ZUPPE E MINESTRE

Stracciatella al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

UOVA 4200

PARMIGIANO REGGIANO abbondanti - 4
cucchiari da tavola

DADO PER BRODO DI MANZO vaschette
cuore knorr - 2

LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Mettete sul fuoco 1 litro d'acqua con le due vaschette di Cuore di Brodo Manzo Knorr e portate il tutto ad ebollizione. Nel frattempo, in una ciotola, sbattete le uova.

Continuando a sbattere unite alle uova il parmigiano grattugiato e la scorza grattugiata del limone. Non appena il brodo inizia a bollire, versate il composto di uova nel brodo mescolando velocemente il tutto con una frusta in modo tale da evitare che si formino grumi d'uovo troppo grossi. Lasciate cuocere per circa 3 minuti o fino a quando il composto all'uovo risulterà cotto e rappreso.