

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa con tagliatelline di frittata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

consommè
pancetta affumicata
vin santo
1 ciuffo di prezzemolo
2 uova
parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

1 Sgrassare la pancetta affumicata, tagliarla a dadini e tritare il prezzemolo.



2 Unire questi ingredienti a due uova battute con parmigiano e un pizzichino di sale.



3 Fare una frittatina sottile.



4 Lasciarla raffreddare, poi arrotolarla.



5 Tagliarla a striscioline.



6 Scaldare il consommè ed aggiungervi un goccio di vin Santo secco.



7 Servire ben caldo.

