

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa imperiale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta della zuppa imperiale, una zuppa ricca e sostanziosa della tradizione emiliana. Con cubetti di semolino e Parmigiano cotti in brodo, è perfetta per scaldare le giornate invernali.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA ZUPPA IMPERIALE

UOVA 5

SALE 1 pizzico

NOCE MOSCATA

SEMOLINO o Farina di semola - 150 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 150 gr

BURRO + quello per per imburrare la teglia
- 100 gr

BRODO DI CARNE 2 l

COME FARE LA ZUPPA IMPERIALE

- 1 Per preparare la zuppa imperiale, sguscia le uova in una ciotola, aggiungi il sale e una grattata di noce moscata, comincia a mescolare, aggiungi il semolino e il formaggio grattugiato. Mescola bene e aggiungi il burro fuso, continua a mescolare fino a che non

avrà ottenuto un composto liscio e uniforme.







- 2 Versa il composto in una teglia da 20x30 cm con il fondo leggermente imburrato, livellalo bene con la spatola poi cuoci in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti. Sforna la pasta e lasciala intiepidire qualche minuto.





- 3 Con un coltellino, stacca i bordi della pasta e capovolgi la teglia su di un tagliere, vedrai che la pasta si staccherà bene. Dalla pasta sul piano di lavoro, ricava, tagliandole con un coltello, delle strisce di massimo 1 cm di larghezza, fai la stessa cosa dall'altro verso per ottenere dei cubetti di circa 1 cm x 1 cm.

Scalda il brodo e portalo a ebollizione, immergici pochi cubetti di zuppa imperiale alla volta e cuocili per circa un minuto.





4 Scola la zuppa imperiale con una schiumaiola e distribuisci i cubetti di pasta cotta in 4 fondine, unisci ad ogni piatto un paio di mestoli di brodo e la tua zuppa imperiale è pronta per essere servita e gustata calda e fumante!





ZUPPA IMPERIALE: RICETTA TRADIZIONALE EMILIANA PER UN

La zuppa imperiale è un piatto tradizionale dell'Emilia-Romagna, particolarmente amato durante i mesi più freddi. Questa zuppa si distingue per la sua semplicità e il suo sapore ricco, grazie ai cubetti di semolino, uova e Parmigiano che vengono cotti in brodo caldo fino a diventare soffici e gustosi. Spesso considerata un **comfort food per eccellenza**, la zuppa imperiale è perfetta per riscaldare le giornate invernali e può essere servita come primo piatto sostanzioso. Con radici nella tradizione emiliana, questo piatto è apprezzato per la sua genuinità e facilità di preparazione, rendendolo ideale anche per i pranzi in famiglia.

COME CONSERVARE LA ZUPPA IMPERIALE

La zuppa imperiale può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni, chiusa in un contenitore ermetico

. Quando desideri riscaldarla, porta il brodo a ebollizione per alcuni minuti, assicurandoti che i cubetti di semolino restino morbidi e gustosi. **Puoi anche congelare i cubetti di semolino cotti separatamente dal brodo: ti basterà scongelarli e cuocerli nel brodo caldo al momento del consumo.**

CONSIGLI PER LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi riutilizzare eventuali avanzi della zuppa imperiale come base per altre preparazioni. I cubetti di semolino avanzati possono essere tagliati a pezzetti più piccoli e aggiunti a un'insalata o a una [frittata](#) di verdure. Inoltre, il [brodo](#) può essere impiegato in altre ricette come [risotti](#) o [minestre](#). Se hai avanzi di Parmigiano o semolino, puoi usarli per preparare altre pietanze, come gli [gnocchi di semolino alla romana](#).