

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta con tagliatelline di frittata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

consommè
pancetta affumicata
prezzemolo
2 uova
parmigiano
vin Santo secco
sale

PREPARAZIONE



2 Sbattete le uova con parmigiano, pancetta, prezzemolo tritato e sale.



3 Fate una frittatina sottile.



4 Lasciatela raffreddare poi arrotolatela.



5 Tagliatela a striscioline.



6 Scaldate il consommè ed aggiungete il vin Santo.



7 Servite ben caldo in una coppetta.

