

Stracciatella *(Minestre in brodo)*

Preparazione

Portare a bollore il brodo. In una scodella sbattere le uova con un pizzico di sale, aggiungere il formaggio grattugiato e il semolino, profumare con una grattata di noce moscata e amalgamare bene. Versare il preparato nel brodo e sbattere con una frusta in modo che il composto si "stracci". Sobbollire per dieci minuti e servire caldo.

Informazioni

Preparazione 35 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Brodo di carne 1000 grammi

Uova 3 unità

Parmigiano (grattugiato)

Semolino

Noce moscata

Sale