

Minestra del Paradiso



Ingredienti

4 Uova

4 cucchiaini Parmigiano Reggiano

1 Scorza di limone

Noce moscata q.b.

1 litro Brodo di carne

Sale q.b.

Procedimento

Sbattete le uova in un recipiente insieme al parmigiano grattugiato, sale e noce moscata, aromatizzate la preparazione con la scorza di limone grattugiata. Versate il composto nella pentola con il brodo bollente e mescolate con la frusta, mettete il coperchio, attendete circa un paio di minuti quindi servite la minestra.

Ricetta originale di Luca Pappagallo