

Zuppa imperiale

Senza glutine



Ingredienti per 3 persone

4 uova

80 gr di burro fuso senza lattosio

100 gr di parmigiano

100 gr di semolino senza glutine #

Noce moscata

Procedimento

In una terrina capiente rompete le uova e sbattetele per bene. Aggiungete il burro fuso e mescolate ancora. Aggiungete un po' di noce moscata a piacere. Ora versateci sopra il parmigiano grattugiato e subito dopo il semolino. Mescolate il tutto energicamente fino ad ottenere un composto morbido ma compatto. Versatelo in una teglia da forno rivestita di carta forno e livellatelo in maniera omogenea. Mettete in forno a 180 gr per 30 minuti. Una volta cotto toglietelo e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo a strisce di circa 1,5 cm sulla larghezza e in seguito tagliate le strisce a cubetti. Ora sono pronti per essere versati nel brodo caldo e serviti con un'altra grattugiata di parmigiano.

Ricetta dal web

