

RICETTA DEL GIORNO

Mariconda

INGREDIENTI: *Quattro uova, quattro cucchiaini di farina colmi, quattro cucchiaini di formaggio parmigiano reggiano grattugiato, brodo, 100 g. di burro, un poco di noce moscata.*

PREPARAZIONE: Preparare bene l'impasto mescolando lungamente (almeno un'ora) e, dopo averlo lasciato riposare, metterlo a cuocere nel brodo di carne, appendendolo in un tovagliolo "bianco di bucato" legato ai bordi per 2 ore e $\frac{1}{2}$. Una volta raffreddato tagliarlo a cubetti di lato inferiore al centimetro che saranno buttati nel brodo, a bollore.