



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tardura



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

20 minuti + 2 ore per la preparazione del brodo di carne Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 2 litri di brodo di carne
- 6 uova
- 150 gr parmigiano
- 100 gr di pangrattato
- noce moscata
- sale

Preparazione Tardura

Passo 1.

Sbattete le uova, aggiungete il parmigiano grattugiato, il pangrattato, la noce moscata ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Portate ad ebollizione il brodo di carne, quindi aggiungete gli ingredienti continuando a mescolare per qualche minuto.

Passo 3.

Servite la minestra calda, con parmigiano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)