

LA ZUPPA IMPERIALE

Ingredienti

- farina (40gr)
- sale
- 4 uova
- burro (40gr)
- prezzemolo (1gr)
- noce moscata
- brodo di carne (1ml)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (80gr)

Come si prepara

Preparare un buon brodo di carne (vedi ricetta)

Separare i tuorli dagli albumi e mescolare i tuorli al parmigiano.

Aggiungere, facendola cadere da un setaccio, la farina. Unire il sale e il prezzemolo.

Ammorbidire a bagno maria il burro e amalgamarlo alla perfezione alla preparazione.

Montare a neve ferma gli albumi e con movimenti regolari e dal basso verso l'alto, aggiungerli all'impasto di tuorli e parmigiano.

Disporre l'impasto ottenuto in un sottile strato in una teglia rettangolare leggermente imburata. Infornare a 100 gradi.

Sarà pronta quando in superficie si sarà formata una leggera doratura.

Sfornare far intiepidire e tagliare a rombi o a quadrati.

Immergere nel brodo bollente e servire.

Difficoltà: 3

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico

146 kcal
611 kJ

Tags

occasioni speciali, zuppe, minestre, carne, mediterranea, La zuppa imperiale