

## MINESTRA MARICONDA

### Ingredienti

- sale
- 3 uova
- una cipolla
- latte (250ml)
- burro (80g)
- pane casereccio (180g)
- vitello (200g)
- sedano (un gambo)
- una carota
- noce moscata
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (25g)

### Come si prepara

Fare rammollire la mollica del pane nel latte.

In un tegamino mettere a sciogliere il burro, quindi aggiungervi il pane un poco strizzato e farlo asciugare.

Versare il tutto in una terrina e condire con un pizzico di sale e di pepe e una grattatina di noce moscata.

Amalgamare con le uova e il Parmigiano grattugiato.

Mescolare bene, coprire con un coperchio e lasciare riposare fino a quando sarà pronto il brodo.

Nel frattempo, preparare il brodo di carne (vedi ricetta)

Quando il brodo bolle, aiutandosi con due cucchiari, fare degli gnocchetti da lasciare cadere nel brodo. Quando saliranno a galla saranno pronti.

Servire la minestra con abbondante Parmigiano grattugiato.

**Difficoltà: 2**

## Tags

cucina dietetica, zuppe, minestre, minestra mariconda

