MINESTRA DI FRITTATINE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- brodo,
- noce moscata,
- burro,
- sale.

Sbattete le uova e aggiungete un cucchiaio d'acqua, sale e un pizzico di noce moscata.
Preparate tante frittatine sottili che friggerete nel burro (pochissimo), per poi adagiarle su carta assorbente.
Una volta raffreddate, arrotolatele e tagliatele a listarelle sottilissime.
Quando il brodo bollirà, versate i taglierini ottenuti e servite subito con abbondante parmigiano grattugiato.