ZUPPA IMPERIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di semolino,
- 120 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 80 g di burro,
- 4 uova,
- 1 grattugiata di noce moscata,
- 1 pizzico di sale.

Sbatti un po' le uova in una terrina, poi aggiungi tutti gli altri ingredienti e mescoli tutto bene.
Versa il composto in una teglia antiaderente oppure una teglia normale con carta da forno.
La teglia deve essere abbastanza grande, in modo che lo strato di pasta sia sottile.
Metti in forno a 200 gradi per circa 15 minuti.
Per la cottura devi regolarti in modo che la pasta sia asciutta ma che non 'colorisca' troppo in superficie.
Tiri fuori dal forno e (quando è fredda, altrimenti ti lessi le dita) la tagli in piccoli cubetti (a me piace molto piccola).
Cuocere in brodo di carne per circa 5 minuti.
Quella che non usi puoi metterla in freezer e usarla anche un mese dopo.