# ZUPPA DI FARINA ALL'ALSAZIANA

Ingredienti:

- 2 cucchiai di farina,
- burro,
- un litro e mezzo di acqua bollente,
- pepe,
- sale,
- un tuorlo,
- un sorso di panna,
- crostini fritti.

Fate rosolare, fino a che sia ben colorita, la farina nel burro, bagnate quindi con l'acqua bollente, aggiungete pepe e sale e mescolate fino a che la zuppa non abbia preso una consistenza cremosa e densa.
Nella zuppiera lavorate il tuorlo con un sorso di panna o, in mancanza di questa, con un pugno di parmigiano, e versatevi la zuppa, sbattendo con la frusta.
Servite con crostini.