# STRACCIATELLA

Ingredienti:

- Due uova,
- sale,
- 3 cucchiaiate di formaggio,
- un cucchiaio di pane grattugiato,
- noce moscata,
- un litro di brodo di carne di manzo.

Si sbattono ben bene due uova ogni 3 persone, si aggiunge poco sale, 3 cucchiaiate di formaggio (sempre per ogni 3 persone) e un cucchiaio di pane grattugiato.
Se piace l'odore di noce moscata, grattatene un pò.
Quando il brodo, ben colato, bolle, vi si getta questa pastella, si agita con la forchetta, si fa cuocere pochi minuti.
Minestrina sostanziosa che non sfigura ad un pranzo elegante.