MINESTRA IMPERIALE

Ingredienti:

- Mezzo litro di brodo,
- mezza cipolla,
- una carota,
- sedano,
- piselli,
- 4 uova,
- grana grattugiato,
- sale.

Fate cuocere nel brodo per una mezz'ora la cipolla, la carota tagliata a pezzi, il sedano, un cucchiaio di piselli conservati, e poi passate tutto al setaccio e unite al passato le uova sbattute con 2 cucchiai di formaggio grattugiato.
Fate cuocere la purea a bagnomaria per una mezz'ora, poi lasciate raffreddare completamente e tagliate il composto a quadretti che getterete nel brodo bollente.