BRODO CON LA PASTA GRATTUGIATA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina
- 50 g di semolino
- 3 uova
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato
- brodo di manzo

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana, unite il semolino, mettete nel mezzo le uova e fate un impasto, lavorandolo bene, ma facendo in modo che rimanga molto sodo.
Prendete la pasta in pezzi, grattugiatela e stendetela su una tovaglia cosparsa di farina.
Mettete al fuoco la pentola col brodo e appena inizia l'ebollizione calatevi la pasta grattugiata.
Cospargete di pecorino le porzioni individuali.