

MINESTRA AI VERMICELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate,
- 50 g di burro,
- 4 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Incorporare alle patate lessate e schiacciate, formaggio, burro, latte, 3 uova intere e un tuorlo sbattuti, mescolare bene, poi versare in uno scolapasta poco per volta premendo bene.
Far cadere tutto in una pentola di brodo bollente, aggiungere il prezzemolo.