MINESTRA AL SACCHETTO

Ingredienti per 6 persone:

- brodo di carne,
- 50 g di farina,
- 50 g di pangrattato,
- 50 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 4 uova,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente ed impastatelo con la farina, il pangrattato, il formaggio e le uova; salate, pepate e aggiungete noce moscata grattugiata.
Se il composto non fosse abbastanza morbido aggiungete un po' di burro.
Date al composto la forma di un salame ed avvolgetelo in un telo bianco pulito legandolo stretto.
Cuocete l'impasto in brodo per circa tre ore.
Scolate l'impasto, sgocciolatelo, liberatelo dal telo e fatelo freddare.
Tagliate l'impasto a dadini che verserete nel brodo 5 minuti prima di servire in tavola.