

MINESTRA DI PATATE GRATTUGIATE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 patate,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 1 pizzico di noce moscata,
- brodo,
- sale.

Grattugiate le patate e versatele nel brodo portato a bollore.

Mescolate e lasciate cuocere per dieci minuti.

Ritirate dal fuoco.

Diluite i tuorli con il latte e aggiungeteli alla minestra.

insaporite con un pizzico di noce moscata.

Servite.