

PASSATELLI DI PATATE IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- burro,
- 3 tuorli d'uovo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- olio per friggere,
- 150 cl di brodo di carne,
- sale.

Cuocere le patate con la buccia, pelarle e passarle al passaverdure.

Unire il burro, un po' di parmigiano, i tuorli e la noce moscata; salare, amalgamare bene, poi formare tante palline e friggerle.

Sgocciolarle, metterle in 1 zuppiera.

Versarvi il brodo bollente e servire con parmigiano grattugiato a parte.