PASTA REALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 25 cl di acqua,
- 250 g di farina,
- 4 uova,
- 20 g di burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- brodo.

Portate a bollire l'acqua.

Ritirate dal fuoco, versatevi in un sol colpo tutta la farina e mescolate vigorosamente per evitare la formazione di grumi. Ponete di nuovo sul fornello e continuate a mescolare finché la pasta si stacca dalle pareti del recipiente.

Incorporatevi i tuorli uno alla volta. In una padella scaldate l'olio e lasciatevi cadere a cucchiaini il composto che si gonfierà formando tante palline leggere.

Lasciate colorire leggermente.

Ritiratele, asciugatele su carta assorbente.

Suddividetele nelle fondine, aggiungete brodo bollente e servite.