

BOCCONCINI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di stracchino,
- farina,
- 50 g di burro,
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- 4 tuorli,
- scorza grattugiata di 1 limone,
- 1,2 l di brodo,
- sale,
- pepe.

Battere il burro ammorbidito con un cucchiaino di legno, incorporare il formaggio a cucchiaini e poco alla volta tanta farina quanta ne occorre per ottenere un composto sodo.

Unire anche la scorza di limone, i tuorli uno alla volta, sale e pepe.

Far bollire il brodo e buttarvi il composto a cucchiaini.

Cuocere per 10' quindi servire la minestra con il parmigiano.