

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- Un litro di brodo vegetale o di carne,
- 2 uova,
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- sale.

Sbattete con una forchetta le uova nella terrina con un pizzico di sale e, sempre mescolando, unite il formaggio grattugiato e, poco per volta, un mestolo di brodo freddo.

Mettete il brodo rimasto nella pentola, portatelo ad ebollizione su fuoco vivace, versatevi il composto e, sbattendo con una frusta metallica, portate nuovamente ad ebollizione.

Lasciate bollire per due minuti, versate nella zuppiera la stracciatella e servite immediatamente.