

MINESTRA DI SPINACI

Ingredienti:

- Mezzo chilo di spinaci,
- tre uova,
- un pizzico di pane grattugiato,
- tre cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- brodo di carne di manzo,
- pastina fine fine.

Fate cuocere mezzo chilo di spinaci, scolateli, strizzateli, tritateli.

Impastateli in una insalatiera, con tre uova, un pizzico di pane grattugiato fine e tre cucchiaini di parmigiano grattugiato.

L'impasto non deve essere troppo liquido.

Gettatelo a cucchiaini in brodo di carne bollente.

Aggiungete poca pastina fine fine.

Servite quando è cotta.