
MINESTRA DI FINTA TAPIOCA

Ingredienti:

- Un litro e mezzo di brodo,
- uno spicchio d'aglio,
- una foglia di alloro,
- 4 patate grosse,
- sale,
- pepe,
- un tuorlo d'uovo,
- un cucchiaino di parmigiano.

Fate bollire il brodo (anche preparato con dado o estratto di carne) insieme con l'aglio, che poi toglierete, e l'alloro o altri odori.
Quando il brodo bolle, grattugiatevi le patate lasciando cuocere per una decina di minuti, dopo aver aggiunto sale e pepe.
Versate poi la minestra nella zuppiera dove avrete già lavorato il tuorlo con parmigiano e con un pezzetto di burro.