

BRODO AL VINO AROMATIZZATO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo
- 3 tuorli d'uovo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di noce moscata
- 2 chiodi di garofano

Scaldare il brodo, aggiungete i chiodi di garofano e portate a bollore.

In una zuppiera frullate i tuorli con la frusta, versatevi il brodo, aggiungete il vino tiepido, un pizzico di cannella e uno di noce moscata grattugiata al momento.

Servite subito.