BRODO DI CARNE GUARNITO

Ingredienti per 8 persone:

- 120 cl di brodo di carne
- 7 cl di latte
- 1 uovo
- sale
- pepe bianco
- 1 grattatina di noce moscata
- 30 g di formaggio groviera grattugiato
- burro per la pirofila

Sbattete l'uovo in una terrina e unitevi il latte caldo, il sale necessario, una macinata di pepe bianco e una grattatina di noce moscata.
Passate il composto ottenuto attraverso un setaccio fine, raccogliendo il ricavato nella stessa terrina, e incorporatevi il formaggio grattugiato.
Trasferite il composto in un pirofila imburrata, formando uno strato spesso circa 1 cm, e fatelo cuocere nel forno caldo (130°) a bagnomaria per 45-50 minuti.
Lasciate raffreddare la preparazione nella pirofila, quindi rovesciatela sul piano di lavoro e tagliatela a dadini, oppure in forme diverse usando delle fustelle sagomate.
Distribuite il brodo bollente e i dadini preparati in otto piatti fondi e servite subito.