
PASTA DUCALE ALLA MARIA LUIGIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di parmigiano grattugiato,
- sei tuorli,
- pochissima farina,
- sale,
- un quarto di panna fresca,
- brodo di carne,
- poca noce moscata (facoltativa).

Ponete sulla spianatoia il parmigiano grattugiato finemente. Fate un incavo nel centro e ponetevi i tuorli. Iniziate a lavorare come per fare una pasta normale, intridendo il formaggio con delicatezza. Solo se occorre (dipende dalle dimensioni delle uova), unite un po' di farina. Salate leggermente la pasta, che risulterà già abbastanza saporita, e stendetela in una sfoglia. Potete ricavarne delle lasagnette o dei taglierini, a seconda che preferiate servirla asciutta o in brodo. Nel primo caso, condite la pasta solo con panna fresca, leggermente intiepidita. Se invece la preparazione sarà in brodo, unite al brodo ristretto di carne la panna fresca, in cottura: la minestra, delicatissima, avrà un colore lattiginoso e un gusto particolarmente raffinato. Facoltativo, l'impiego di un pizzico di noce moscata grattugiata da aggiungere al brodo.