

BRODETTO DI PASQUA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 cl di brodo di cappone
- 8 uova
- 1/2 limone
- 1 ciuffo di maggiorana fresca
- alcuni crostini di pane
- formaggio parmigiano grattugiato

Preparare il brodo e farlo intiepidire.

In una pentola mettere 6 uova intere e 2 tuorli e batterli bene unendovi il succo di limone e, poco a poco, il brodo appena tiepido, sempre continuando a sbattere.

Porre la pentola sul fuoco e continuare a mescolare per 5-10 minuti senza portare ad ebollizione.

Disporre i crostini precedentemente tostati nei piatti individuali e cospargerli di foglioline di maggiorana e parmigiano, quindi versarvi sopra il brodetto e servire.