



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Tardura*



**4** Persone

**minestre** Categoria

**media** Difficoltà

**20 minuti + 2 ore per la preparazione del brodo di carne** Tempo

Attrezzatura : **pentola**

### **Ingredienti**

- 2 litri di brodo di carne
- 6 uova
- 150 gr parmigiano
- 100 gr di pangrattato
- noce moscata
- sale

### **Preparazione Tardura**

#### **Passo 1.**

Sbattete le uova, aggiungete il parmigiano grattugiato, il pangrattato, la noce moscata ed un pizzico di sale.

#### **Passo 2.**

Portate ad ebollizione il brodo di carne, quindi aggiungete gli ingredienti continuando a mescolare per qualche minuto.

#### **Passo 3.**

Servite la minestra calda, con parmigiano grattugiato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)