



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

Pasta rasa reggiana



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **grattugia, pentola**

Ingredienti

- 4 uova
- 150 gr di pangrattato
- 150 gr di parmigiano reggiano
- 1 cucchiaio di farina 00
- noce moscata
- sale
- pepe
- brodo di carne

Preparazione Pasta rasa reggiana

Passo 1.

Impastate gli ingredienti, quindi lasciatelo riposare.

Passo 2.

Grattugiate l'impasto con la grattugia per il formaggio.

Passo 3.

Portate il brodo a bollore, quindi versatevi la pasta rasa.

Passo 4.

Fate cuocere finchè la pasta rasa non viene a galla.

Note

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