



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

## **Stracciatella**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 4 uova
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 2 dadi per brodo
- 1 litro d'acqua
- Noce moscata

### **Preparazione Stracciatella**

#### **Passo 1.**

Fate bollire l'acqua con i dadi.

#### **Passo 2.**

In una zuppiera sbattete le uova unendo il formaggio, il sale e una grattugiata di noce moscata.

#### **Passo 3.**

Versate questo composto nel brodo e girate velocemente con una forchetta.

#### **Passo 4.**

Dopo qualche minuto, il piatto sarà pronto.

## Note

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