

Minestra di Mariconde

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 10 minuti

pane a macerare: 30 minuti

riposo dell'impasto in frigorifero: 60 minuti

cottura: circa. 2 minuti, quando le palline salgono a galla.

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

250 gr di latte

50 gr di burro

2 uova

200 gr mollica di pane raffermo privato della crosta

un pizzico di noce moscata

un pizzico di sale 4 cucchiaini di formaggio grana

4 cucchiaini di pane grattugiato

1 lt. brodo di carne

Togliere la crosta al pane raffermo tagliatelo a pezzetti grossolani; mettetelo in una terrina, e coprite di latte lasciandolo macerare per almeno 1/2 ora. Sciogliete il burro nella pentola, aggiungete il pane ammorbidito nel latte.

Mescolate e cuocete a fuoco lento finché il latte non sarà evaporato. Togliete dal fuoco, aggiungete il sale, la noce moscata e il grana. Aggiungete le uova, se il composto risultasse troppo tenero aggiungete, poco per volta, ancora del pane grattugiato e del grana.

Amalgamate bene gli ingredienti rimescolando lentamente con l'aiuto di un cucchiaino di legno.

Riversate il composto in una terrina e lasciate riposare il tutto in frigorifero per circa 1 ora.

In una pentola mettete a fuoco, un buon brodo di carne, sufficiente per quattro persone, quando il brodo bolle, con le mani si formino delle palline di media grandezza.

Immergete nel brodo bollente le mariconde, avendo cura di lasciarle cadere una per volta.

La cottura sarà ultimata quando le palline saranno venute a galla.

Servitele con brodo ben caldo e se desiderate con una spolverata di formaggio grana.