

# PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

## Stracciatella in brodo

### Ingredienti:

1 litro di brodo vegetale  
1/ 2 carote  
1 cipolla  
1 gamba di sedano  
80 gr di forma grattugiata  
4 uova  
noce moscata q. b.  
sale q. b.



### Preparazione:

Come prima cosa preparate il brodo vegetale con carote, sedano e cipolla precedentemente lavate e carne secondo i vostri gusti (manzo o pollo). Quando il brodo sarà pronto eliminate le verdure e la carne, portatelo ad ebollizione. Nel frattempo versate in una ciotola le uova, il formaggio grattugiato, la noce moscata e il sale. Sbattere energicamente per far amalgamare bene tutti gli ingredienti e versate il composto nel brodo mescolate con una frusta in modo da stracciare le uova. Lasciate cuocere per 5 minuti fino a che il composto non sia rappreso. Servire la stracciatella con forma.

BUON APPETITO!!!

/