

# Brodo Con La Pasta Grattugiata

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana, unite il semolino, mettete nel mezzo le uova e fate un impasto, lavorandolo bene, ma facendo in modo che rimanga molto sodo. Prendete la pasta in pezzi, grattugiatela e stendetela su una tovaglia cosparsa di farina. Mettete al fuoco la pentola col brodo e appena inizia l'ebollizione calatevi la pasta grattugiata. Cospargete di pecorino le porzioni individuali.

## Ingredienti

150 G Farina  
50 G Semolino  
3 Uova  
100 G Formaggio Pecorino Grattugiato  
Brodo Di Manzo

## Note

Preparazione: 50 minuti.