

Minestrina In Brodo Con Pasta All'uovo

Impastare la farina con le uova, 1 cucchiaio di pecorino, uno di olio, sale, pepe e noce moscata. Stendere la pasta in una sfoglia sottile, quindi dividerla in tre parti da cui si ricaveranno rispettivamente delle farfalline, dei quadrucci e dei maltagliati. Appassire la cipolla affettata in poco olio, unire il brodo e portare ad ebollizione. Cuocervi la pasta e servire con pecorino.

Ingredienti

200 G Farina
2 Uova
1 Cipolla Bianca Grande
Formaggio Pecorino Semi-stagionato
100 Cl Brodo
Noce Moscata
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 30 minuti.