

ZUPPA IMPERIALE

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: facile



Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti



Ingredienti (6 persone)

6 uova

120 g di semola

120 g di parmigiano grattugiato

50 g di burro

sale e pepe

noce moscata

1 l di brodo di pollo

2 litri di brodo di gallina

3 albumi

300 g di carne di manzo macinata

40 g di sedano

40 g di carota

40 g di cipolla

100 g di ghiaccio

PREPARAZIONE

In una ciotola mettere il macinato di vitella con sedano, carota e cipolla tagliati finemente e l'albume. Amalgamare il tutto. Mettere la palla ottenuta nel brodo di gallina a temperatura ambiente, portare ad ebollizione e lasciar cuocere per 5/6 minuti. Quindi aggiungere il ghiaccio e filtrare il brodo con una garza.

In una ciotola rompere le uova, amalgamare con una frusta, unire il parmigiano grattugiato, la semola, la noce moscata e un pochino di burro fuso. Amalgamare bene tutto.

Versare il composto in una teglia foderata con carta forno e con alla base il restante burro fuso. Infornare per 20 minuti a 150°C. Tagliare quindi a cubetti e servire in brodo.