

Mariola (Minestra in brodo)

Ingredienti

Per 4 persone

- 4 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 50g di pecorino grattugiato
- prezzemolo tritato
- brodo di carne
- sale



Preparazione: sbattete le uova, ed amalgamatele col formaggio, la farina, il prezzemolo ed il sale, quindi friggetele, riducetele a striscette e servitele nel brodo. E' una ricetta comune ad altre regioni.