



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## ZUPPA IMPERIALE

### INGREDIENTI:

Uova di Gallina 5 (intere)  
Semolino Gr 125  
Parmigiano Reggiano Gr 150 (grattugiato)  
Burro Fresco Gr 125  
Noce Moscata Q.B. (grattugiata)  
Sale Fino Q.B.

### PROCEDIMENTO:

In una terrina capiente mettere le uova, il semolino, il parmigiano reggiano, una grattata di noce moscata e il burro fuso ma non caldo, mescolare bene fino ad ottenere un impasto ben amalgamato, aggiustare di sale, deve essere leggermente insipido. Stendere l'impasto in una o più placche da forno unte, facendo uno strato dello spessore di 6/7 millimetri, coprire con foglio di carta stagnola e cuocere in forno, funzione statico, T 150°, per 15 minuti, aprire il forno, togliere la carta stagnola, chiudere il forno e fare dorare bene.

Togliere dal forno, lasciare raffreddare e poi tagliare a cubetti, quando è ben fredda mettere in sacchetti di plastica e conservare in frigorifero al massimo per 3/4 giorni.

Si serve facendola bollire per 1 minuto, in un buon brodo di carne, e dopo aver spento il fuoco e lasciata riposare per 2/3 minuti, si può servire.

A piacere si può aggiungere sopra del parmigiano reggiano grattugiato.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com