

## ZUPPE E MINESTRE

## Stracciatella in crosta

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

25 min

## COTTURA

35 min

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Uova                           | 3            |
| Tuorlo d'uovo                  | 1            |
| Noce moscata grattugiata       | abbondante   |
| Prezzemolo tritato             |              |
| Funghi misti                   | 400 g        |
| Pasta sfoglia pronta già stesa | 450 g        |
| Burro                          |              |
| Formaggio grana grattugiato    | 3 cucchiaini |
| Semolino                       | 2 cucchiaini |
| Brodo di carne                 | 100 cl       |
| Sale                           |              |
| Pepe                           |              |

## ■ Preparazione

- 1 Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, affettateli e cuoceteli in padella per circa 15 minuti con 40 g di burro; salate e pepate.
- 2 Sgusciate 3 uova in una ciotola, unite il formaggio, il semolino, sale, pepe, abbondante noce moscata grattugiata e prezzemolo tritato; sbattete con una forchetta.
- 3 In una casseruola portate il brodo a ebollizione, versatevi il composto di uova, abbassate la fiamma, mescolate con una frusta e cuocete per qualche istante.
- 4 Aggiungete i funghi, mescolate e distribuite la stracciatella in 4 zuppierine o ciotole che possano passare in forno. Pennellate i bordi delle zuppierine con il tuorlo.
- 5 Ritagliate nella pasta sfoglia 4 dischi leggermente più larghi delle zuppierine e posateli sopra, premendo delicatamente i bordi; spennellate con il tuorlo anche la superficie della pasta.
- 6 Passate in forno già a 200 gradi per circa 15 minuti; aspettate qualche minuto prima di servire. La crosta di pasta potrà essere gustata tagliata a pezzetti (come fossero

crostini) insieme alla stracciatella.