Zuppa imperiale

Autore: Olimpia

Piatto tipico bolognese

Altre immagini:

Ingredienti

- 125 gr farina
- 75 gr burro
- 5 uova
- 100 gr formaggio grana gratuggiato
- 1/2 cucchiaino di sale
- pepe
- noce moscata

Preparazione

Impastare la farina e il grana con le uova e il burro sciolto aggiungere sale pepe e la noce moscata.Riscaldare il forno a 170°.Prendere una teglia antiaderente o mettere la carta

forno,versare il composto in uno srtato di 1cm e 1/2 e cuocere per 45 min.

Lasciata raffreddare tagliare a cubetti di un cm.Servire nel brodo bollente.

Note

Calda e sostanziosa,adatta nei mesi invernali

Zuppa imperiale

http://sandronet.dnsalias.org/motocappottati/Joomla

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	4 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	