

Scrippelle 'mbusse

30 Novembre 2006

SCRIPPELLE 'MBUSSE

Dosi per 3 persone:

- 1 uovo a persona
- 2 cucchiaini rasi di farina per uovo
- 1 bicchiere di acqua per ogni uovo

Brodo:

muscolo
manzo
ala di tacchino
sedano
1 carota
1/2 cipolla
parmigiano

In una terrina amalgamare uova e farina diluendole con l'acqua (o a scelta con il latte) nelle proporzioni sopra indicate. Mettere sul fuoco una padella antiaderente, unta con un po' di strutto o di olio, e appena calda versare con un mestolo un po' di composto, cercando di coprire la superficie della padella; aspettare che si rapprenda e capovolgere la scrippella. Le scrippelle vanno cotte a fuoco basso.

Far cuocere il brodo per circa 2 ore, quindi passare con un colino. Mettere 3-4 scrippelle arrotolate sul piatto e versarvi sopra il brodo caldo. A scelta si può spolverare con del parmigiano.