

Potage aux tridarinis et au Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

150 g [Parmesan](#)
100 g tridarinis
100 g farine blanche
2 oeufs
1 l bouillon
sel, poivre, muscade

Préparation

Confectionnez un bouillon de viande. Posez 100 g de Parmesan et la chapelure sur la planche à pâtisserie, avec une pincée de noix de muscade. Formez une fontaine, cassez les 2 oeufs, ajoutez 2 cuillères d'eau. Travaillez cette pâte durant 10 minutes (elle doit être dure). Râpez-la, dans le sens de l'étirage. Portez le bouillon à ébullition. Plongez les tridarinis, qui sont presque instantanément cuits. Versez dans la soupière avec une abondante quantité de Parmesan râpé.