

Potage de pâtes à la mantouane au Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

150 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé

100 g chapelure

100 g farine de froment

1 l bouillon

2 oeufs

sel, poivre, muscade

Préparation

Sur la planche à pâtisserie, déposez 100 g de Parmesan, la chapelure, une pincée de muscade. Mélangez le tout. A côté, versez la farine, faites une fontaine, cassez 2 oeufs au milieu, versez 2 cuillérées d'eau, mélangez le tout ensemble. Pétrissez cette pâte à la paume des mains en glissant durant 10 minutes. A la fin, la consistance doit en être dure. Râpez cette pâte à la râpe à main. Etendez-la sur la planche quelques minutes pour sécher. Portez le bouillon à ébullition, laissez tomber les râpes de pâte en pluie. Quelques instants de cuisson suffisent. Servez en soupière.