



ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO
FONDATA A BOLOGNA NEL 1783

Zuppa imperiale

Uno dei piatti meno noti della tradizione bolognese: la zuppa imperiale!
Primo piatto dalla facile preparazione e molto saporito che rappresentano da sempre un piatto tipico delle feste.

INGREDIENTI 6/8 PERSONE:

6 uova
120g burro
120g parmigiano reggiano o grana padano
150g farina di semola
1 cucchiaio di bicarbonato
sale
noce moscata

PROCEDIMENTO:

Tritare il formaggio, sciogliere il burro e mescolare tutti gli ingredienti.
Versare in una teglia e spalmare fino ad ottenere un rettangolo alto meno di 1 cm.
Cuocere a 180°C per 30 minuti.
Tagliare a dadini.
Servire nel brodo fumante.

Mi raccomando: portate a tavola i piatti pieni di brodo ed i dadini di zuppa a parte, da aggiungere sul momento (se li lasciate a bagno nel giro di pochi minuti diventano enormi spugne...).