



## Zuppa Imperiale

### Ingredienti

3 uova  
100 gr di farina  
70 gr burro  
200 gr di grana grattugiato  
sale  
noce moscata  
1 dose per dolci da 1/2 di farina

Sciogliere il burro poi lasciare raffreddare, grattugiare il formaggio.

In una ciotola mettere uova, farina, burro, grana, lievito un pizzico di sale e una bella grattata di noce moscata. Impastare il tutto se rimane appiccicoso aggiungere uno o due cucchiari di farina.

Stendere l'impasto su carta forno con il mattarello non più alta di un mezzo centimetro.

Cuocete a 180° con forno ventilato per 40 minuti, comunque fino a doratura.

Lasciare raffreddare poi tagliare a quadretti poi mettere in un piatto e coprire con brodo di carne caldo.

Questa minestra si conserva per alcuni giorni in un piatto coperta con un tovagliolo di cotone, oppure in congelatore per il tempo che si desidera.