

SCRIPPELLE 'MBUSSE

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: media



Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti



Ingredienti (4 persone)

4 uova

100 g di farina

240 ml circa di acqua

sale e noce moscata qb

300 g di pecorino stagionato grattugiato

un pezzo di lardo o strutto

2 lt di brodo leggero di gallina

PREPARAZIONE

In una ciotola, sbattere leggermente le uova. Unire la farina, l'acqua, noce moscata e sale. Mescolare per bene.

Far riposare per 20 minuti.

Ungere una padella con pochissimo olio o lardo.

Versare il composto con un mestolo, quindi cuocere le scrippelle su entrambi i lati.

Appena pronte metterle su un piatto, sovrapposte.

Spolverare le scrippelle con del pecorino grattugiato e avvolgerle in modo da formare dei piccoli cannelloni.

Suddividere nelle fondine e servire con abbondante brodo. Aspettare qualche minuto prima di mangiarle, per farle ammorbidire.