

A decorative border of red ladybugs with black spots, arranged in a rectangular frame around the text.

## ZUPPA IMPERIALE

### *Ingredienti*

*Uova: 6*

*Semolino: 200grammi*

*Parmigiano grattugiato: 250grammi*

*Burro a temperatura ambiente: 120 grammi*

*1 pizzico di noce moscata (a piacere)*

*1 foglio di carta da forno per foderare la teglia*

### *Procedimento.*

*In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti con una forchetta, fino a che non sono ben amalgamati, ottenendo un impasto abbastanza morbido.*

*Foderare la teglia con la carta da forno, poi versarvi l'impasto, stendendolo bene con un cucchiaino, per uno spessore di circa 1 centimetro.*

*Cuocere per circa 25 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi, controllando che si formi la "crosticina" dorata.*

*A cottura ultimata, togliere dal forno e fare raffreddare.*

*Tagliare la pasta così ottenuta a cubetti di circa ½ centimetro.*

*Cuocere per due minuti in brodo bollente.*

*N.B. La zuppa imperiale già tagliata a cubetti, si conserva bene in freezer. In questo caso si butta nel brodo bollente ancora congelata e si fa bollire qualche minuto in più.*