

Tagliolini in brodo

I **tagliolini in brodo** sono una minestra calda, tipica del periodo autunnale e invernale, preparata con il brodo di carne e i tagliolini all'uovo, quelli sottili sottili. Coperti di Parmigiano sono veramente deliziosi.

I **tagliolini in brodo** sono ottimi con il brodo di carne, ma anche di pollo o di cappone. I tagliolini possono essere preparati in casa o acquistati già pronti. Il brodo si può preparare un giorno prima, in modo da averlo pronto al momento di cuocere i tagliolini. Saranno così velocissimi da preparare!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 l di Brodo di carne
- Sale
- 120 g di tagliolini all'uovo
- Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Preparare il brodo di carne secondo la preparazione di base. Se lo si è preparato il giorno prima, o lo si è congelato, metterlo in una pentola e portarlo a ebollizione.
- Assaggiare il brodo per regolarlo di sale, quindi lessarvi i tagliolini.
- Servire accompagnando con Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare brodo vegetale al posto del brodo di carne.

I consigli di Barbara

Il tempo di preparazione non comprende quello necessario a fare il brodo di carne (3 ore e mezza). Il mio consiglio è di prepararlo il giorno prima e conservarlo nel frigorifero fino al momento di utilizzarlo. In tal modo sarà possibile anche rimuovere lo strato di grasso superficiale con molta facilità, poiché si sarà semi-solidificato, ottenendo così un brodo più leggero.

Se volete fare i tagliolini in casa, calcolare 1 uovo a testa di sfoglia. Per lessare i tagliolini fatti in casa è sufficiente 1 minuto dalla ripresa del bollore.