

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **STRACCIATELLA AU BOUILLON DE BOEUF**

**Pour 2 personnes :**

**1/2 litre de bouillon de boeuf (ou de volaille) - Stracciatella : 4 càs de chapelure - 4 càs de parmesan râpé - le zeste d'1/2 citron jaune râpé - noix de muscade râpée - 1 oeuf entier -**

**Dans un bol mélanger la chapelure, le parmesan, le zeste, la muscade. Ajouter un oeuf et mélanger à la fourchette, des petites boules se forment. Conseil de P. : si trop liquide ajouter du parmesan, si trop épais ajouter un peu de bouillon.**

**Amener à ébullition le bouillon de boeuf. Verser les stracciatella d'un coup dans le bouillon. Amener à nouveau à ébullition, laisser cuire 2 minutes. Servir aussitôt!**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr