



Ricetta per Quadratini al formaggio



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 50 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo oppure farina di farro o farina integrale
- 30 g burro
- 3 uova
- sale
- 40 g parmigiano grattugiato
- 3 Cu panna
- noce moscata

Preparazione:

Sbattere bene il burro con i tuorli, aggiungere sale e noce moscata. Montare in neve ferma gli albumi. Aggiungere delicatamente all'impasto farina, parmigiano e gli albumi. Imburrare e spolverare con farina, oppure coprire con carta da forno una placca e spalmare uniformemente l'impasto. Infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato. Tagliare a quadretti e servire in brodo di carne o vegetale.

Tempo di cottura:

ca. 15 min. a 185°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Consiglio:

I quadratini si conservano bene in freezer.