

### 25-Minestra di mattoncini di ricotta

Autore: Artusi

Ingredienti per 5/6 persone: Ricotta, grammi 200 Parmigiano grattato, grammi 30, Uova, n. 2, Sale, quanto basta , Odori di scorza di limone e di noce moscata, Brodo

Disfate la ricotta passandola per istaccio, aggiungere il resto e le uova uno alla volta. Mescolate bene e versate il composto in uno stampo liscio per cuocerlo a bagnomaria. Sformatelo diaccio, levategli la carta colla quale avrete coperto il fondo dello stampo e tagliatelo a dadini della dimensione di un centimetro circa. Collocateli poi nella zuppiera, versate sui medesimi il brodo bollente e mandateli in tavola.