

# Stracciatella romana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Nuez Moscada:** A gusto

**Queso Parmesano:** grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Huevos:** 3 Unidades

**Caldo de verduras:** 1 L

**Espinaca:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Pique la *espinaca*.
- Ralle el queso parmesano.
- En un bowl bata ligeramente los huevos con sal, pimienta y nuez moscada.
- Agregue el queso parmesano rallado y la *espinaca*.
- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor.
- Vierta la mezcla de huevos y *espinaca* mientras bate enérgicamente.
- Cocine hasta que el *huevo* coagule.

## Presentación

- Sirva la *sopa* en platos hondos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/stracciatella-romana>