

# LA CUCINA DI PESACH

## Primi

### MATZO BALLS SOUP Brodo con palline



INGREDIENTI - per 6 persone

6 uova

90 ml di olio vegetale

90 ml + 2 l di brodo tradizionalmente di pollo

180 g di farina di matzà

sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Preparate il brodo con tante verdure e se possibile del pollo o manzo

In una ciotola capiente mescolate con la frusta a mano le uova; in un secondo momento unite l'olio, mescolando un po', poi aggiungete la farina di matzà, un pizzico di pepe e una punta di cucchiaino da caffè di sale.

Lavorate l'impasto rapidamente, aggiungendo due cucchiaini di brodo per amalgamare, poi lasciate riposare il tutto in frigo per 25 minuti, in una ciotola coperta con della pellicola da cucina.

Preparate con le mani delle palline - balls, per l'appunto; tenete presente che potrebbe essere utile avere vicino una ciotola d'acqua per sciacquarsi le mani. Con le dosi indicate otterrete 8-10 palline, a seconda di quanto grandi le fate.

Quando il brodo bolle, appoggiatevi delicatamente le palline e lasciatele cuocere a fuoco medio, coperte, per circa mezz'ora, o finchè non sono morbide.