



Zuppa Imperiale

La Zuppa Imperiale è un piatto tipico della tradizione culinaria dell'Emilia-Romagna, diffuso soprattutto nelle zone attorno a Bologna e Ravenna. È un primo, con una preparazione a base di farina (o semolino), uova, parmigiano grattugiato, mortadella, insaporito con noce moscata. Di questa ricetta parla anche Pellegrino Artusi nel suo ricettario, chiamandola "*Minestra composta con il semolino*". La zuppa imperiale viene solitamente consumata in brodo di carne. È una pietanza molto adatta da gustare durante la stagione fredda, perché è nutriente e si accompagna a un buon brodo caldo.

Ingredienti per la zuppa imperiale della cucina bolognese
(dosi per 6 persone):

- 1,5 l. brodo preparato in casa
- 8 cucchiari di Parmigiano Reggiano appena grattugiato
- 6 cucchiari colmi di semolino
- 6 uova
- 50 g. burro
- 1 presa di noce moscata
- pepe nero,
- sale

Preparazione

Sgusciare le uova in una ciotola, aggiungere il formaggio parmigiano e il semolino, cominciare a lavorare il composto e poi aggiungere il sale, il pepe e la noce moscata. Sciogliere il burro a bagnomaria e versarlo nel composto quando è già un poco raffreddato e sbattere il tutto fino a quando non sarà soffice e spumoso. Foderare una teglia rettangolare con della carta forno, versare il composto e poi mettere la teglia nel forno già caldo a 180 gradi per circa 20 minuti. Appena sarà ben dorato, togliere dal forno e far raffreddare un poco, prima di tagliare a cubetti l'impasto cotto. Portare il brodo a bollore, aggiungere i cubetti di zuppa imperiale e servire caldissimo immediatamente.

Imperial Soup

The Imperial Soup is a typical dish of Emilia Romagna, spread in the area near Bologna and Ravenna. It is a main course, made with flour, eggs, grated Parmesan, mortadella and nutmeg. Pellegrino Artusi cited this recipe in his cookbook, named it "Soup with semolina". Imperial soup is usually consumed in meat broth. It is a perfect dish for winter, as it is nutritious and it is served with hot broth.

Ingredients (serves 6 people):

- 1,5 lt meat broth
- 8 spoons "Parmigiano Reggiano" cheese just grated
- 6 spoons of semolina
- 6 eggs
- 50 g. butter
- 1 pinch of nutmeg
- Pepper
- Salt

Directions

Shell the eggs in a bowl, add Parmesan and semolina and work the mixture, then add salt, pepper and nutmeg. Melt the butter and wait until it become colder. Then add it to the mixture and beat it until it will be soft and spumy. Foil a pan with baking paper, pour the mixture in it and put the pan in the pre-heat oven at 180°C for about 20 minutes. When it will turn golden, take it off from the oven and let it cool down, then slice it in cubes. Boil the broth, add the cubes and serve it immediately.