Quadrucci in brodo (Petersilien-Nudelflecken in Brühe)

ca. 250 g Hartweizendunst (oder Weizenmehl)
3 Eier
1 TL kaltgepresstes Olivenöl
Prise Salz

Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch freischieben. Die Eier einschlagen, das Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Nudelteig dünn ausrollen. Große Blattpetersilienblätter zwischen zwei Teigbahnen legen und noch mal durch die Maschine drehen.

Solcher Art bereitete Nudeln könnten auch mit Parmesan als Zwischengericht gereicht werden.