

# parla come mangi



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE

## INGREDIENTI (per 4 porzioni)

- » 3 uova
- » Pangrattato 130 g
- » Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare 130 g
- » Scorza di limone ½
- » Noce moscata q.b.
- » Sale fino q.b.
- » Brodo di carne 1 l
- » una noce di burro

## PROCEDIMENTO

Cuoci un buon brodo di carne e, intanto, fai il composto dei passatelli. Miscela il pane grattugiato con il parmigiano reggiano in una ciotola e poi aggiungi il burro ammorbidito a

# Passatelli in brodo

Provincia di Pesaro-Urbino

crema e la scorza di limone (facoltativa). Mescola gli ingredienti per ottenere un composto omogeneo.

Sbatti le uova in una ciotola con sale, pepe e noce moscata grattugiata. Versale a filo nella miscela di pane e intanto mescola con una spatola per amalgamare gli ingredienti. Lavora quindi l'impasto con le mani sulla spianatoia: deve risultare un composto piuttosto sodo. Avvolgilo nella pellicola e mettilo in frigo per mezz'ora.

Prepara i passatelli. Dividi il composto di pane e formaggio in 3-4 pezzi. Mettili, 1 alla volta, nello schiacciapastate e premi con decisione, finché usciranno tanti cilindretti. Tagliali con il coltello alla lunghezza di 4-5 cm e distribuiscili man mano su carta da forno infarinata. Porta a ebollizione il brodo di carne in una casseruola; regola di sale e aggiungi i passatelli, mescola delicatamente e cuoci per circa 2 minuti.

Attendi che i passatelli affioreranno in superficie, quindi sgocciolali con un mestolo forato e distribuiscili nei piatti fondi. Versa in ciascuno un mestolo di brodo. Se ti piace, servi i tuoi passatelli in brodo con altro parmigiano reggiano.

credits: salepepe.it

