

# Passatelli in brodo

I **passatelli in brodo** sono una minestra tipicamente Emiliano Romagnola e Marchigiana, caratteristica del periodo invernale e dei pranzi domenicali. I **passatelli** sono grossi spaghetti composti da pangrattato, Parmigiano, uova e noce moscata, ottenuti tramite un apposito ferro, oppure con lo schiacciapate a fori grossi.

Per la preparazione dei **passatelli** è indispensabile utilizzare del pangrattato senza olio, strutto o altri condimenti, altrimenti si disferanno nel brodo. Se si grattugia il pane in casa, prima dell'utilizzo, passarlo in un setaccio a maglie larghe, per eliminare le briciole più grossolane che altrimenti a contatto con il brodo si gonfiano e fanno disfare i passatelli. E' importante anche scegliere un Parmigiano stagionato almeno 30 mesi, che dà più sapore e compattezza.

I **passatelli in brodo** si gustano tradizionalmente in brodo di carne con una spolverizzata di Parmigiano Reggiano.



## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 100 g di pane grattugiato
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 uova di gallina di medio-grande dimensione
- Noce moscata
- 500 ml di Brodo di carne

## PREPARAZIONE

- In una terrina mescolare il pangrattato con il Parmigiano Reggiano e la noce moscata grattugiata al momento.
- Fare un foro al centro e sgusciarvi le uova.
- Impastare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo abbastanza morbido. Se dovesse risultare troppo asciutto e granuloso e se si sono utilizzate uova piccole valutare di aggiungerne un'altra. Il composto deve infatti essere morbido e compatto, altrimenti i passatelli si romperanno durante la cottura.
- Far riposare il composto, ben avvolto da pellicola trasparente, per almeno una ventina di minuti a temperatura ambiente.
- Passare il composto in un passapate a fori larghi per ottenere dei cilindretti, da tagliare attorno a 4-5 centimetri di lunghezza. Si posso fare prima, e allineare su un vassoio, oppure farli scendere direttamente nel brodo.
- Lessarli nel brodo bollente per un minuto dalla ripresa del bollore.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

I passatelli sono ottimi anche asciutti. Si possono scolare delicatamente con una ramina e condire con sugo di pomodoro, una fondutina di formaggio oppure con funghi porcini trifolati. Date libero sfogo alla fantasia!