

Passatelli

Ingredienti per 4-6 persone:

200 gr. di pane grattugiato
120 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato
3 uova
noce moscata
un pizzico di sale
circa 3 litri di brodo

Utensile: lo schiacciapatate a fori grossi per passatelli

Preparazione:

Porre tutti gli ingredienti in una capace ciotola e mescolarli con cura facendo uso di un cucchiaino di legno.

Ponete sul fuoco il brodo. Quando inizia appena a bollire, ponete un po' dell'impasto nello schiacciapatate e fatelo passare giù direttamente nella pentola del brodo. Proseguite così fino al termine dell'impasto.

E' importante che:

- il pane grattugiato sia di tipo magro, senza grassi;
- il brodo non bolla forte;
- la persona che compie l'operazione con lo schiacciapatate abbia braccia e mani robuste.