

Passatelli (Minestre in brodo)



Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti. In una ciotola sgusciare 1 uovo intero e unire 5 tuorli. Unire alle uova il cucchiaino raso di sale. Mescolare il composto di uova con un cucchiaino. Unire al pane grattugiato il formaggio. Amalgamare bene. Versare sul composto di pane e formaggio le uova battute con il sale. Iniziare ad impastare con il cucchiaino, poi terminare con le mani, ottenendo un composto omogeneo e abbastanza sodo. Munirsi di apposito attrezzo per passatelli o, in alternativa, di uno schiacciapatate. Foderare un vassoio con un canovaccio pulito, inserire una parte di composto nello schiacciapatate e premere per formare i passatelli. Tagliarli ad una lunghezza di 3-4 cm. Cuocere i passatelli in brodo di carne bollente, meglio se cappone, per circa 8-10 minuti. Versare nei piatti e servire caldi.

Consigli

E' preferibile usare un pane bianco e secco nella preparazione di questo piatto. Il pane va grattugiato molto finemente.

Curiosità

Possono essere aromatizzati a piacere con pepe, noce moscata o addirittura scorza di limone, questo accorgimento è più tipico della versione "romagnola".

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pan grattato 180 grammi

Parmigiano 100 grammi

Uova 6 unità

Noce moscata (un cucchiaino raso di noce moscata (a piacere))

Sale (un cucchiaino raso di sale)