



Passatelli in brodo

Ingredienti

mezzo uovo

30 gr. di pane grattugiato

30 gr. di parmigiano reggiano

sale

pepe

noce moscata

brodo di carne

I passatelli in brodo costituiscono un piatto semplicissimo, ma molto gustoso; è tipico dell'Emilia Romagna. Un tempo si preparavano esclusivamente in brodo, ma già da tempo si usa servirli anche asciutti, magari conditi con un buon ragù. Io preferisco comunque la tradizionale ricetta in brodo.

In una ciotola versare il pane grattugiato; mettere al centro uovo, parmigiano reggiano, sale, pepe e noce moscata fino ad ottenere un impasto sodo, ma non troppo. Fare riposare in frigorifero per mezz'oretta. Passare a pezzi nello schiacciapastate e tuffare i passatelli ricavati direttamente nel brodo bollente. Cuocere per 3-5 minuti al massimo.

Servire immediatamente.

