

ZUPPE E MINESTRE

Passatelli in brodo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

300 g di pane secco grattugiato
150 g di parmigiano grattugiato
8 uova intere
buccia di un limone grattugiata
sale
noce moscata
brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 Sulla tavola di legno impastare tutti gli ingredienti; lavorare con le mani l'impasto che dovrà risultare ben sodo; se si dovesse sgretolare, aggiungere un po' di latte. Lasciare riposare l'impasto in frigo coperto con un telo per circa un'ora. Passarlo un po' alla volta nell'apposito apparecchio per passatelli o, se non lo si possiede, nel tritacarne senza coltelli e con la filiera a fori grandi o nello schiacciapatate con la foratura di maggior diametro.

I passatelli si taglieranno con una lama di coltello, man mano che escono, ad una

lunghezza di circa 10 cm.

Cuocerli in brodo di gallina o di cappone.