

ZUPPE E MINESTRE

## Passatelli in brodo

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER IL BRODO DI CARNE

carne di manzo  
odori.

### PER I PASSATELLI

200 g di pane grattugiato  
100 g di parmigiano  
1 cucchiaio di farina  
noce moscata  
4 uova intere  
1 1/2 cucchiaini di succo di limone.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare il brodo di carne.



2 Preparare i passatelli.







- 3 Impastare tutti gli ingredienti ottenendo una pasta un po'soda (se troppo asciutta e quindi difficile da impastare si possono aggiungere 2 cucchiaini di brodo), tagliarla a pezzi e passarla attraverso lo schiacciapatate a fori grossi.





4 Filtrare il brodo.



5 Cuocere i passatelli per 5 minuti.



6 Servire.