

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.