

ZUPPE E MINESTRE

Passatelli romagnoli in brodo

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

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



INGREDIENTI

150 g di pane grattugiato
250 g di parmigiano grattugiato
4 uova grandi
un pizzico di sale
un pizzico di scorza di limone grattugiata
noce moscata.

PER IL BRODO

1/4 di gallina
300 g di muscolo di manzo
300 g di lingua di vitellone
1 osso
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 ciuffo di prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Preparare il brodo, mettendo in un tegame la carne e gli odori.



2 Coprire poi con acqua fredda e portare a ebollizione.



3 Salare.

Mettere la fiamma al minimo, incoperchiare la pentola per 3/4 e lasciare sobbollire per non meno di 3 ore.



4 Se in questo frattempo dovesse diminuire troppo il brodo, rimboccare con acqua calda.



5 Filtrare il brodo.



- 6 Impastare il pane grattugiato, il parmigiano, la noce moscata, la buccia del limone grattugiata fino a comporre una "palla", che va messa a riposare coperta per 30 minuti.







- 7 Far attenzione alla consistenza dell' impasto che non deve essere troppo molle nè troppo duro.



8 Portare ad ebollizione il brodo.

Riprendere l'impasto dei passatelli, disporlo sul tagliere e con un movimento dall'alto verso il basso e in avanti, cominciare a formare i passatelli, il movimento va ripetuto più volte così i passatelli diventano più lunghi.



9 Tuffare i passatelli direttamente dall'attrezzo al brodo, sono pronti quando affiorano in superficie.



10 Lasciare riposare nel brodo per 1/2 ora così prendono bene il brodo e sono più saporiti.

