

PRIMI PIATTI

Passatelli in brodo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **passatelli in brodo** sono un **primo piatto** tipico della **cucina romagnola e marchigiana**, la ricetta prevede di essere cucinata con **ingredienti semplici e genuini**, come il pangrattato, il parmigiano, le uova e le spezie. I **passatelli** sono una sorta di **pasta fatta a mano**, a forma di cilindretti, formati dall'impasto che esce dai fori larghi di uno schiacciapatate. I passatelli, per tradizione si cuociono in un **brodo di carne** profumato e saporito.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, i **passatelli in brodo**, un piatto caldo e confortante, ideale per le giornate invernali o per le occasioni festive, come il **Natale**

o il Capodanno.

Ti piace fare la pasta in casa [magari per il pranzo di Natale](#)? Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Ravioli](#)

[Tagliatelle](#)

[Gnocchi di patate](#)

[Cappelletti di magro](#)

[Tortellini](#)

INGREDIENTI

BRODO DI CARNE 1,5 l

UOVA 3

PANGRATTATO sottile - 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 100 gr

SCORZA DI LIMONE

NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

1 Se hai preparato il brodo in casa, è il momento di togliere i pezzi di carne e di verdura, mettili da parte, puoi usarli per farci un'insalata di carne. Se non ti piace trovare eventuali residui nel brodo, ti consiglio di passarlo attraverso un setaccio a maglie fini prima di rimetterlo sul fuoco per portarlo a bollire.

Mentre aspetti che il brodo si scaldi e arrivi a bollire, prepara i passatelli: metti le uova in una ciotola, aggiungi una presa di sale, e mescola velocemente. In un'altra ciotola versa il pangrattato, il parmigiano, la scorza di mezzo limone, una grattata di noce moscata e mescola. A questo punto aggiungi pian piano le uova, mescola con un cucchiaio fino al loro completo assorbimento.





2 Quando il pangrattato avrà assorbito completamente le uova, ribalta l'impasto sul piano di lavoro e impasta, compattando in un panetto.





3 Attendi che il brodo arrivi a bollire, solo a questo punto con lo schiacciapatate con i fori larghi almeno 5 mm, forma i passatelli. Prendi un pezzettino di impasto che possa entrare nello schiacciapatate e schiacciando forma i passatelli, quando saranno lunghi circa 5-6 cm, tagliali con un coltello e lascia che cadano direttamente nel brodo.

Quando hai terminato di creare i passatelli, lascia cuocere un altro minuto e poi spegni il fuoco. I passatelli possono rimanere nel brodo senza alcun problema, quindi non ti affrettare a servire.



