

PRIMI PIATTI

Passatelli

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I passatelli sono un classico della cucina romagnola, ideali da gustare in brodo caldo. Preparati con un impasto di pane grattugiato, Parmigiano e uova, sono un piatto semplice e gustoso.

INGREDIENTI PER CUCINARE I PASSATELLI

UOVA 3

PANGRATTATO grattugiato sottile - 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 100 gr

SCORZA DI LIMONE

NOCE MOSCATA

COME FARE I PASSATELLI

- 1 Cuciniamo insieme un buon piatto di passatelli come da tradizione: in una ciotola metti le uova e una presa di sale, mescola velocemente.

In un'altra ciotola versa il pangrattato, il parmigiano, la scorza di mezzo limone grattugiata al momento e mescola.

A questo punto aggiungi pian piano le uova, mescola con una forchetta fino al loro completo assorbimento.





2 Quando il pangrattato avrà assorbito completamente le uova, inizia impastando con le mani direttamente nella ciotola, quando l'impasto si sarà compattato e formato un unico panetto, trasferiscilo su un piano da lavoro e continua a impastare. Appena tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, forma una palla e chiudila con la pellicola, falla riposare per circa mezz'ora.

Passato il tempo di riposo, riprendi l'impasto, taglia dei pezzi e passali in uno schiacciapatate con i fori larghi almeno 5 mm, oppure nell'apposito ferro per passatelli. Taglia i passatelli quando saranno lunghi circa 5-6 cm.





PASSATELLI: LA RICETTA TRADIZIONALE ROMAGNOLA PER UN PRIMO

I passatelli sono un piatto tradizionale dell'Emilia-Romagna, perfetti per chi ama i sapori semplici e genuini. Questa ricetta rustica è realizzata con un impasto a base di pane grattugiato, Parmigiano Reggiano, uova e un pizzico di noce moscata. Una volta preparato l'impasto, i passatelli vengono "pressati" attraverso uno strumento apposito per ottenere la loro tipica forma cilindrica e vengono poi cotti in brodo caldo, rendendoli ideali per i mesi più freddi. I passatelli sono spesso serviti come piatto principale durante pranzi in famiglia o cene conviviali. Questa ricetta semplice ma saporita è un esempio perfetto di come pochi ingredienti possano creare un piatto ricco di gusto e tradizione.

COME CONSERVARE I PASSATELLI

I passatelli possono essere conservati in frigorifero per un massimo di 2 giorni, chiusi in un contenitore ermetico. Se desideri conservarli crudi, puoi congelarli: disponili su un vassoio in modo che non si attacchino, poi trasferiscili in sacchetti da congelatore una volta induriti. Al momento di utilizzarli, ti basterà cuocerli direttamente nel brodo bollente senza bisogno di scongelarli.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando hai del pane raffermo, ingrediente principale per la ricetta dei passatelli, ti consiglio di

grattugiarne in quantità, lo puoi congelare in sacchetti di plastica per alimenti, oppure lo puoi usare per tante altre preparazioni, vediamo alcune:

Polpette: aggiungi il pangrattato a un impasto di carne macinata, uova e spezie per creare [polpette](#) saporite. Puoi anche usare il pangrattato nelle [polpette vegetariane](#) a base di [legumi](#) o verdure.

Impanature: il pangrattato può essere utilizzato per impanare carne, pesce o verdure. Basta passarli nel pangrattato dopo averli immersi in uovo sbattuto per ottenere una crosticina croccante durante la frittura o la cottura al forno.

Topping per gratinati: cospargi il pangrattato su [verdure al forno](#), [pasta al forno](#) o piatti gratinati, come [melanzane](#) o [zucchine gratinate](#), per un tocco croccante.

Ripieni: utilizza il pangrattato per arricchire i ripieni di verdure, come [zucchine](#) o [peperoni ripieni](#). Può essere mescolato con formaggio, erbe aromatiche e spezie.

Condimento per pasta: tosta il pangrattato con un filo d'olio e aglio per creare una “mollica tostata”, un condimento gustoso per la pasta. È perfetto per aggiungere croccantezza a piatti semplici come gli [spaghetti con la mollica](#).

Frittate: aggiungi il pangrattato all'impasto delle frittate per dare una consistenza più densa e saporita. Può essere un ottimo modo per riutilizzare anche le verdure avanzate.