

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di gallina con passatelli di semolino

di: *bellabionda*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **135 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL BRODO

mezza gallina
80 g di muscolo di carne
1 osso di ginocchio di vitello
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
2 pomodorini
1 foglia d'alloro.

PER I PASSATELLI

1 uovo
circa 100 g di semolino
3-4 cucchiari di grana grattugiato
poca noce moscata
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Per il brodo: mettete tutti gli ingredienti in una pentola con dell'acqua fredda.

Lasciate cuocere per circa 2 ore, salando a metà cottura.

Togliete la carne, coprite e lasciate raffreddare in frigo.



3 Filtrate il brodo attraverso della garza per sgrassare il brodo.



4 Rimettete su fuoco e lasciate bollire.

Per i passatelli: in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.



5 Dovrete ottenere un impasto piuttosto morbido.



6 Mettete l'impasto nell'schiacciapatate e fate cadere i passatelli nel brodo bollente.



7 Fate cuocere per qualche minuto quindi servite.

