

ZUPPE E MINESTRE

# Passatelli in brodo

di: *Cookaround*

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

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



## INGREDIENTI

150g di pane grattugiato  
50g di farina  
4 uova intere  
100g di Parmigiano Reggiano  
sale  
pepe  
noce moscata  
1  
2l di brodo

## PREPARAZIONE

**1** Impastate insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto piuttosto morbido e omogeneo.

Portare ad ebollizione il brodo poi lasciarvi cadere i passatelli che si ottengono schiacciando l'impasto ottenuto con il ferro apposito o con lo schiaccia-patate.

Lasciare cuocere lentamente per 5 minuti circa.

Servire la minestra ben condita con altro Parmigiano Reggiano.