

ZUPPE E MINESTRE

Passatelli reggiani

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 uovo
40 g di pane comune grattugiato
40 g di parmigiano grattugiato
noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare bene gli ingredienti aggiungendo un pizzico di sale, pepe, abbondante noce moscata e lasciare riposare l'impasto.
Nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con del buon brodo di carne.
Mettere un po' di impasto in un schiacciapatate e schiacciare bene.
Versare i passatelli nel brodo e cuocere per circa 5 minuti fino a quando vengono a galla.