



la cocina de Carolina

## PASSATELLI IN BRODO

Los **Passatelli** son un tipo de pasta fresca tradicional de la Romaña y consisten en grande, diámetro de espagueti aproximada de unos 4 mm y una longitud de unos 4 cm, hecho con una mezcla de pan rallado, queso parmesano, huevos, nuez moscada y ralladura de limón. Los Passatelli se obtienen haciendo pasar la masa a través de la herramienta apropiada, formado por un disco de metal ligeramente abombado con un diámetro de 15 cm, provista de orificios de aproximadamente 4-5 mm de diámetro que tiene un manillar con dos asas laterales.



El hierro para passatelli se coloca sobre una bola de masa y luego se pulsa sobre ella para que sus agujeros sobresalen Spaghettoni, que se corta con un cuchillo a la longitud de 4 cm y, según la tradición, que tendrán que ser cocinado en

una buena caldo de carne. Como alternativa a la tradicional de hierro se puede utilizar un machacador de papas con grandes agujeros.

### Ingredientes:

1 lt de caldo de carne ralladura de 1/2 limón, buey ósea 20-30 g (opcional pero tradicional) 1 Nuez moscada abundantes 120 gr migas de pan rallado, 120 gr de queso parmesano rallado, Sal al gusto, 3 huevos

### Preparación:

Preparar un buen caldo de carne y cocinar por lo menos 2 horas un trozo de carne (o carne de res y pollo), 1 apio, 1 zanahoria, 1 cebolla pequeña y 1 tomate en 4-5 litros de agua.



Cuando el caldo esté listo, sin cáscara huevos en un bol y luego los golpearon con un tenedor y añadir el queso parmesano, pan rallado, sal, nuez moscada, pimienta y ralladura de limón (evitar la adición de la parte blanca y cáscara amarga).

Mezclar bien los ingredientes hasta que la mezcla esté firme pero elástica (si parece duro, añadir un poco de "acciones para suavizar o de otra manera un poco" de migas de pan).



Dejar reposar 5 minutos, luego tomar un "poco de la masa a la vez y pressatelo machacador teniendo cuidado de usar



el disco en grandes agujeros. Cortar con un cuchillo passatelli unos 4 cm de largo y sparpagliateli sobre un paño limpio y sin superposición;

llevar el caldo a ebullición y verter en passatelli. Cuando passatelli recubrir la superficie de sacarlos y colocarlos en un bol con el caldo; servir con queso parmesano rallado por separado.



### Consejos:

Los passatelli, para mantener su forma, se cocinan cuando todavía son suaves; Una vez seco, ellos se derrumbarían en la acción. Si desea utilizar para preparar passatelli la carne ósea, que tendrá que trabajar en crema con una espátula y se mezcla con los ingredientes de la masa.