

PASSATELLI IN BRODO



I passatelli sono un formato di pasta fresca tradizionale romagnola e consistono in grossi e ruvidi spaghetti del diametro di circa 4 mm e della lunghezza di circa 4

cm, preparati con un impasto di pangrattato, Parmigiano grattugiato, uova, noce moscata e scorza di limone. I passatelli si ottengono facendo passare l'impasto attraverso l'apposito attrezzo, formato da un disco di metallo leggermente bombato del diametro di 15 cm, dotato di fori di circa 4-5 mm di diametro che possiede un manubrio con due impugnature laterali.

Un manubrio con due impugnature laterali.



Il ferro per passatelli viene posto sopra una palla di impasto e quindi pressato sopra di essa in modo che dai suoi fori fuoriescano gli spaghetti, che verranno tagliati con un coltello alla

lunghezza di 4 cm e, secondo la tradizione, dovranno essere cotti in un buon brodo di carne. In alternativa al ferro tradizionale potete utilizzare uno schiacciapastate con fori larghi.

Ingredienti

Brodo di carne 1 lt **Limoni** la scorza grattugiata di 1/2 **Midollo** di bue 20-30 gr (facoltativo ma tradizionale) **Noce moscata** 1 abbondante grattata **Pangrattato** 120 gr **Parmigiano Reggiano** grattugiato 120 gr **Sale** q.b. **Uova** 3

Preparazione:

Preparate un buon brodo di carne cuocendo per almeno 2 ore un pezzo di carne di manzo (oppure manzo e gallina), 1 costa di **sedano**, 1 **carota**, 1 una piccola **cipolla** e 1 **pomodoro** in 4-5 litri di **acqua**.



Quando il brodo sarà pronto, sgusciate le **uova** dentro ad una ciotola quindi sbattetele con una forchetta e aggiungete il Parmigiano grattugiato, il pangrattato, il **sale**, la **noce** moscata, il **pepe** e la scorza di **limone** grattugiata (evitate di aggiungere la parte bianca e amara della buccia).

Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto ma elastico (nel caso risulti duro aggiungete un po' di brodo per ammorbidirlo o nel caso contrario un po' di pangrattato).



Lasciate riposare 5 minuti, poi prendete un po' di impasto alla volta e pressatelo nello schiacciapastate avendo cura di utilizzare il disco a fori larghi. Tagliate con un coltello i passatelli a circa 4 cm di lunghezza e sparpagliateli su di un canovaccio pulito senza sovrapporli;



portate il brodo a bollire e versatevi dentro i passatelli. Quando i passatelli riaffioreranno in superficie prelevateli e poneteli in un piatto fondo con del brodo; servite con **parmigiano reggiano** grattugiato a parte.



Consiglio

I passatelli, per mantenere la loro forma, vanno cotti quando sono ancora morbidi; una volta secchi infatti, si sbriciolerebbero nel brodo. Se per preparare i passatelli volete utilizzare il midollo di bue, dovrete lavorarlo a crema con una spatolina ed amalgamarlo assieme agli altri ingredienti nell'impasto.