PASSATELLI IN BRODO 1

Ingredienti per 6 persone:

- pane grattugiato 150 g.,
- farina 50 g.,
- 4 uova intere,
- parmigiano reggiano 100 g.,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- lt. 1,200 di brodo.

Impastare 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.
Lascaire cuocere lentamente per 5 minuti circa.
Servire la minestra ben condita con altro parmigiano.