

MINESTRA DI PASSATELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 160 g di pangrattato fine,
- 130 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 uova intere,
- 200 cl di brodo di carne,
- 1 cucchiaino di sale fino,
- noce moscata,
- 1 noce di burro (facoltativo).

E' necessario premettere che il pane da grattugiare dovrà essere bianco e a grana compatta (pane di pasta dura) con esclusione, quindi, del pane toscano, pugliese, francese, ecc.

Battere le uova in una terrina, salarle e insaporirle con una buona dose di noce moscata.

Miscelare con cura pangrattato e formaggio, aggiungere le uova e impastare.

A scelta, aggiungere una noce di burro.

L'impasto deve risultare molto consistente: se non lo fosse, aggiungere un po' di pangrattato.

Servendosi di uno schiacciapatate a fori larghi, meglio se si usa l'apposito 'ferro', schiacciare l'impasto in modo da ottenere una specie di grossi spaghetti lunghi circa 6/7 centimetri.

Portare a ebollizione il brodo e tuffarvi i passatelli facendoli scendere poco per volta dal canovaccio.

Appena i passatelli salgono a galla, spegnere il fuoco; attendere qualche minuto a pentola coperta, quindi servire.