PASSATELLI VERDI

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di manzo e vitello,
- 1 osso di manzo,
- 1 carcassa di pollo,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- prezzemolo,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe.

Per i passatelli:

- 3 uova,
- 6 cucchiaini di pangrattato,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 1 cucchiaio di farina,
- 300 g di spinaci,
- 3 g di midollo di bue,
- sale,
- pepe.

Preparare il brodo con le carni e le verdure.

Lessare gli spinaci, strizzarli e tritarli.

Unirli a uova, farina, midollo, sale e pepe.

Ricavarne un composto omogeneo e passarlo nel passaverdura a fori grossi per formare i tipici 'vermicelli'.

Cuocerli nel brodo bollente e servirli con parmigiano.