

021. MINESTRA DI PASSATELLI DI CARNE

Filetto di manzo, grammi 150.
Pangrattato, grammi 50.
Parmigiano grattato, grammi 30.
Midollo di bue, grammi 15.
Burro, grammi 15.
Rossi d'uovo, n. 2.
Sale, quanto basta.
Odore di noce moscata.

Il filetto pestatelo nel mortaio e passatelo dallo staccio.

Il midollo e il burro stacciateli insieme con la lama di un coltello e uniteli alla carne. Aggiungere il resto per fare un pastone che riuscirà sodo da poterci premere sopra il ferro come ai passatelli del numero precedente.

Fateli bollire nel brodo per dieci minuti e serviteli per sei persone.

Anche un petto di pollo o un pezzo di petto di tacchino lessati o crudi, possono servire a quest'uso invece del filetto.