



ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO
FONDATA A BOLOGNA NEL 1783

Passatelli in brodo

Piatto della tradizione romagnola, i passatelli sono di forma lunga, di pasta grossa e ruvida preparati con pane grattugiato, formaggio parmigiano, uova e un pizzico di aromi (noce moscata e/o scorza di limone).

Dal composto così ottenuto, con l'apposito stampo (detto anche "ferro per passatelli"), si ricavano dei grossi "vermicelli" che vengono poi cotti nel brodo di cappone o di pollo. Altre varianti includono l'uso del brodo di pesce.

Per la realizzazione dei passatelli esistono vari e diversi strumenti: dal tradizionale "ferro", al torchietto in ottone o alluminio, allo spchiacciapassatelli (uno schiacciapate con fori più grandi), all'Antica Aguzzeria del Cavallo troverete lo strumento più adatto alle vostre esigenze.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 litro e 1/2 circa di brodo di carni miste
100 g di pangrattato finissimo
100 g di parmigiano grattugiato
1 uovo
1 tuorlo
noce moscata
buccia di limone grattugiata
sale

PREPARAZIONE:

In una terrina sbattete le uova con un pizzico di noce moscata, di buccia di limone grattugiata (se piace) e di sale, quindi aggiungete il pangrattato e il parmigiano. Amalgamate bene gli ingredienti e tenete il composto così formato da parte. In una pentola portate a bollore il brodo e fatevi cadere il composto utilizzando l'apposito strumento, staccando, con l'aiuto di un coltellino, i cilindretti che fuoriescono dai fori, fino ad esaurimento dell'impasto. Cuoceteli per 2-3 minuti. Trasferite il tutto in una zuppiera e servite subito con parmigiano grattugiato a parte.

Buon appetito!



ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO

FONDATA A BOLOGNA NEL 1783