

## Passatelli vegetariani



### PER 5 PERSONE

Impastare 180 g di pangrattato, con 40 g di Grana Padano, 40 g di pecorino di fossa, 5 uova, scorza di limone, sale e un pizzico di noce moscata. Far riposare l'impasto in frigo.

Tagliare a cubetti e cuocere in una padella larga: 1 zucchina, 1 carota, 1 pomodoro rosso, aggiungere due cucchiari di salsa di pomodoro e un pizzico di sale.

Con il "ferro per i passatelli" (simile a uno schiaccia patate) preparare la pasta e direttamente cuocere in acqua salata. Tempo di cottura circa 1 minuto.

Scolare i passatelli e versare direttamente in padella con le verdure, saltare delicatamente e servire con l'aggiunta di olio crudo.