

Passatelli in brodo



PER 6 PERSONE

Fare un buon brodo con gallina e manzo.

Per i passatelli 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.

Con il "ferro per i passatelli" (simile a uno schiaccia patate) preparare la pasta e direttamente cuocere nel brodo bollente.

Tempo di cottura circa 1 minuto.

Servire direttamente i passatelli in piatti fondi da minestra.

Aggiunta di formaggio grattugiato a piacere