



Lo schiacciapassatelli romagnolo

Lo schiacciapassatelli romagnolo è uno strumento elementare, dal semplice funzionamento meccanico che si utilizza in cucina per dare forma ai [passatelli](#).

Si differenzia dal classico schiacciapatate perchè i fori sono più larghi, in quanto si utilizza un impasto ben più denso delle patate lesse.

Il procedimento per l'uso è davvero facile e banale : basta inserire una pallottola di impasto per passatelli nel vano a vaschetta: premere il manico dell'arnese, e dal fondo della ciotolina usciranno dei vermicelli da tagliare con il coltello secondo la misura preferita: consigliamo strisce di circa 5 centimetri.

Il materiale che compone lo schiacciapassatelli è in generale metallo al 100%, gli strumenti più moderni sono in acciaio inox, poi ci sono anche delle varianti con il manico in legno.

Non avendo delle parti antiaderenti si può lavare in lavastoviglie, oppure a mano con qualsiasi tipo di spugna: anche con la pagliuzza abrasiva.

[Read More](#)
