



Passatelli in brodo

Per il brodo:

In una pentola, in 4-5 litri di acqua fredda, mettere $\frac{1}{4}$ di gallina, un pezzo di manzo, un osso di bue, un pezzo di cipolla, un gambo di sedano, una carota, sale, pepe in grani, un ciuffo di prezzemolo, due foglie di alloro, uno spicchio di aglio, due pomodori. Far bollire per due ore. Togliere la carne e le verdure e passare il brodo con un colino in un altro recipiente un po' largo.

Preparazione:

Mettere il pane grattato a fontana e riempire il centro con le uova; aggiungere il parmigiano, una grattata di noce moscata, la scorza del limone, sale (scarso, considerando il sapore del parmigiano) e un pizzico di pepe.

Amalgamare gli ingredienti fino a far raggiungere all'impasto una certa compattezza; intanto portare ad ebollizione il brodo.

Far riposare l'impasto almeno cinque minuti. Passare l'impasto nell'apposito ferro o nello schiaccia patate e ricavare i passatelli lasciandoli cadere direttamente nel brodo bollente.

Farli cuocere fino a quando affioreranno in superficie.

Servire la minestra ben calda, aggiungendo a piacere in ogni piatto un po' di parmigiano grattugiato.

Guido Pasini

Altre ricette:

Roberto Renzi:

Ricetta per 4 persone: 300 gr di pangrattato, 200gr di parmigiano grattugiato, 2 uova, noce moscata, sale, buccia di limone grattugiata.

Fare un impasto consistente con gli ingredienti poi lasciarlo riposare per un'ora, poi usare l'apposito utensile bucato facendo attenzione che non si spezzino, versarli nel brodo preferibilmente di gallina, finché vengano, in superficie.

Una volta nel piatto aggiungere una spolverata di parmigiano.

Paglierani Luciano:

Ingredienti per ogni persona: 50gr. pane non condito grattugiato, 50gr. parmigiano grattugiato di buona qualità, 1 uovo, una grattugiata scorza limone, una grattatina di noce moscata (alcuni aggiungono una piccolissima quantità di farina per tenere maggiormente uniti i passatelli ma se troppa può dare un cattivo gusto).

Amalgamare e strizzare con schiacciapatate con fori adeguati per passatelli e tagliarli a 4/5 cm. di lunghezza. Cuocerli in buon brodo magari di cappone misto a buona carne da brodo, cottura eseguita quando i passatelli affiorano.

Paola Paola:

Ingredienti per il brodo: muscolo, scaletta, gallina, sedano, cipolla, carote, pomodoro, sale grosso, dado da brodo e qualche crosta di parmigiano.

Ingredienti per i passatelli: 3 uova medie, 200 gr di parmigiano grattugiato, 175 gr di pane grattugiato, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata grattugiata e buccia di un limone grattugiata.

Per prima cosa ho messo in una ciotola la carne da brodo e gli odori ho aggiunto acqua fredda e lasciato in ammollo per 15/20 minuti. Ho messo quindi la carne e gli odori in un pentolone, ho aggiunto acqua fredda e sale grosso, messo il tutto sul fornello al minimo e schiumato ogni tanto con un mestolo le impurità, infine ho unito il dado da brodo e le croste ben raschiate del parmigiano; ho messo il coperchio e lasciato cuocere per circa 3 ore. A parte poco prima di cuocere ho preparato i passatelli: in una ciotola ho messo il parmigiano, il pane, le uova il pizzico di sale e gli aromi, ho lavorato bene l'impasto e diviso in tre parti. Ho messo il brodo filtrato in un altro tegame e ho versato l'impasto messo nello schiacciapatate direttamente sul brodo bollente, lasciando cuocere per qualche minuto.

[Read More](#)
