



Passatelli Romagnoli

Preparare un brodo di carne facendo cuocere per 2 ore 5 litri d'acqua (che evaporerà abbondantemente) con un pezzo di carne di manzo, una costa di sedano, una carota, un pomodoro e una cipolla.

Successivamente sbattere le uova dentro ad una ciotola e unire tutti gli ingredienti: il parmigiano grattugiato, il pangrattato, il sale, la noce moscata, il pepe e la scorza di limone grattugiata. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto elastico e sodo. Lasciare riposare per 5 minuti.

In seguito infilare un po' alla volta il composto dentro allo schiaccia passatelli, pressare e tagliare con il coltello quanto i fili di pasta hanno raggiunto la lunghezza di circa 5 centimetri. È opportuno utilizzare uno schiaccia-passatelli (attrezzo molto simile allo schiaccia-patate ma con buchi più grandi) con i fori di circa 4 millimetri.

Mentre si ripete l'operazione per tutto l'impasto realizzato disporre i passatelli ottenuti su di un tagliere pulito senza sovrapporli. Una volta che tutti i nostri passatelli hanno preso forma buttarli nel brodo bollente per pochi minuti: finché i passatelli non affioreranno in superficie. Lasciare raffreddare leggermente e servire.

[Read More](#)

