



Passatelli

Impastare pane grattugiato, formaggio parmigiano, uova, pepe e aromi, come noce moscata e scorza di limone;

lasciare riposare;

attraverso un apposito stampo produrre dei grossi spaghetti;

oppure schiacciare l'impasto,

cuocere i passatelli nel brodo di pollo o di pesce;

fino a quando non vengono a galla;

si può scegliere di prepararle anche con il tartufo bianco di Acqualagna o i funghi porcini;

altra variante è l'utilizzo dei frutti di mare.

[Read More](#)
