



Passatelli

I Passatelli sono un piatto tipico romagnolo, conosciuto in tutta Italia!

Ecco una delle versioni che vi proponiamo.



[Stampa ricetta](#)

Passatelli

Ecco come preparare i passatelli romagnoli

Preparazione	10 min
Cottura	1 min
Riposo	15 min
Tempo totale	26 min

Portata: carboidrati, primo

Cucina: Italiana, Romagnola

Keyword: passatelli, primo, primo romagnolo

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 200 g parmigiano grattugiato
- 300 g pane grattato
- 2 uova
- 1 scorza limone grattugiata
- q.b. sale
- q.b. noce moscata

Istruzioni

1. 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



2. Amalgamare gli ingredienti fino a far raggiungere all'impasto una certa compattezza



3. Far riposare l'impasto almeno cinque minuti
4. Passare l'impasto nell'apposito ferro o nello schiaccia patate e ricavare i passatelli



5. Versarli direttamente in acqua o nel brodo, finché non vengono in superficie

[Read More](#)
