

Ricetta Passatelli in brodo

Preparazione dei Passatelli in brodo



1. In una insalatiera, versare il pan grattato, il Parmigiano grattugiato, le uova, la noce moscata e la buccia di limone



2. Impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto molto sodo ed omogeneo



3. Formare delle palline di impasto del diametro di circa 5 cm. Con uno schiaccia patate, formare dei vermicelli della lunghezza di un paio di centimetri su un foglio di carta da forno de si desidera preparare i passatelli asciutti.



4. Al contrario, schiacciare direttamente i passatelli direttamente nel brodo che bolle sul fuoco. Non appena i passatelli tornano a galla, sono pronti per essere consumati.



Consigli & curiosità sui Passatelli in brodo

I passatelli rappresentano il piatto tipico della cucina romagnola, realizzata con ingredienti poveri e genuini del proprio territorio. Sono molto gustosi se accompagnati con un buon brodo di pollo o di gallina e serviti durante la stagione invernale. I passatelli si preparano, da alcuni anni, durante tutto il periodo dell'anno e vengono consumati asciutti, accompagnati da verdure saltate, frutti di mare e crostacei.

Se serviti come minestra non sono accompagnati da alcun tipo di vino, anche se tra i contadini e d'uso berci un buon bicchiere di [Sangiovese](#). Nel caso sono serviti asciutti, un buon bicchiere di [Albana di Romagna](#) è proprio quello che ci vuole.