Passatelli in brodo
 Inviato da Patty

Un piatto dalle origine "povere" ma dal gusto molto ricco. Un classico della cucina emiliana!
Ingredienti:
 - per ogni uovo
 - 50 gr parmigiano grattugiato
 - 50 gr pangrattato
 - sale
 - pepe
 - noce moscata
 - brodo di carne
Preparazione:Per la preparazione di questa ricetta le dosi sono indicative perché è una di quelle cose che io faccio "a
occhio". Per quattro persone impasto due uova, ma se vi piacciono le porzioni abbondanti, è meglio farne 3, anche
perché se rimangono sono buoni anche riscaldati.
In una terrina mettere le uova, il parmigiano, il pane, sale, pepe e un'abbondante grattugiata di noce moscata. Preparare
delle palle grandi come lo schiaccia patate e lasciarle riposare mezz'ora.
Portare ad ebollizione la pentola con il brodo. Anche per il brodo non c'è una dose ma, per dare un'idea ai principianti,
possiamo dire di usare circa 1,5/2 litri di brodo per 4 persone.
Appena il brodo bolle, prendere lo schiaccia patate con lo stampo coi buchi più larghi (5 mm circa) e schiacciare le palle
di impasto dentro al brodo. Appena schiacciata l'ultima palla, spegnere il fuoco, coprire la pentola con un coperchio e
lasciare riposare 5 minuti. E' importante non mescolarli troppo e soprattutto non farli bollire troppo perché si rompono,
ecco perché io appena ho finito di schiacciare l'impasto spengo subito il fuoco e copro il tegame.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:51