

Ricetta base Passatelli



I passatelli sono un primo piatto tipico di alcune zone dell'Italia centrale. Più conosciuti nelle regioni Emilia-Romagna, Marche Umbria e Toscana, sono stati scoperti anche in tutto il resto del paese grazie alla loro bontà. Nascono per essere cotti e consumati in brodo ma possono essere preparati con successo anche "asciutti".

Esecuzione: facile

Preparazione: 20'

Riposo: 2-3 ore

Dosi per 4 persone

La ricetta base dei passatelli è molto semplice da preparare.

Disponi il pangrattato a fontana e rompi le uova al suo interno, aggiungi il parmigiano, sale, pepe, una generosa grattata di noce moscata e qualche grattata di scorza di limone.

Amalgama bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto piuttosto duro: la consistenza dipende dalla dimensione delle uova, dall'umidità che contiene il pangrattato e altri fattori ambientali non gestibili quindi sarà la tua sensibilità a farti capire quando l'impasto sarà giusto.

Nel valutare questo considera che l'impasto lo dovrai passare con il passapatate (in realtà lo strumento atto alla preparazione dei passatelli è l'apposito [ferro per passatelli](#)).

Quindi, dopo aver lasciato riposare l'impasto almeno 2-3 ore a temperatura ambiente avvolto nella pellicola, spezzetta il composto e passalo con lo strumento che hai a disposizione, infarinandolo un po' per evitare che si attacchino.

Ora sono pronti per essere cotti in brodo o asciutti con il sugo che preferisci.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 200 g pangrattato
- 200 g parmigiano
- scorza di limone
- noce moscata a piacere
- sale
- pepe