

# La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò: **Passatelli in brodo vegetale**



I **PASSATELLI** sono un piatto tipico dell'Emilia Romagna, una ricetta gustosa composta da Parmigiano Reggiano, pane grattugiato e uova. I **PASSATELLI IN BRODO** sono una delle minestre più classiche della cucina regionale, semplice da realizzare e perfetta da preparare in autunno/inverno. Per preparare questo piatto si usa un attrezzo chiamato proprio "ferro per i passatelli" o in alternativa, uno schiacciapatate a fori grossi.

## **Ingredienti** (4 persone)

*150 gr di pangrattato  
50 gr di farina  
Noce moscata*

*200 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato  
Buccia grattata di mezzo limone  
Un pizzico di sale*

*3/4 uova  
Brodo vegetale*

## **Preparazione**

1. Mescolare parmigiano, pangrattato, farina, uova, noce moscata e buccia del limone quindi aggiungere anche poco brodo e un pizzico di sale. Amalgamare il tutto con le mani fino a quando il composto non risulta omogeneo e compatto.
2. Lasciar riposare l'impasto per 10 minuti e nel frattempo portare il brodo vegetale ad ebollizione.
3. Trascorso questo tempo prendere l'impasto e versarlo in uno schiacciapatate a buchi larghi (o nell'apposito attrezzino per i passatelli) quindi schiacciare e lasciar cadere i passatelli su un vassoio.
4. Calare i passatelli nel brodo usando una palettina da cucina quindi cuocerli fino a quando non salgono in superficie, rimpiazzare e se volete cospargete nuovamente con Parmigiano Reggiano grattugiato.



**Difficoltà:**  
facile



**Preparazione e cottura:**  
30 minuti circa