



## Passatelli

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

Ecco una delle versioni che vi proponiamo.

## Passatelli



Ecco come preparare i passatelli romagnoli

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

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

Estratto da:

<https://www.romagnazone.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/prodotti-tipici-romagnoli/passatelli-2.html>