Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI *Mara Marchi*

FOTO DI *Web*

Passatelli

ingredienti:

- 7 uova
- 3 hg. pane grattugiato (occorre pane comune)
- 3 hg.parmigiano reggiano grattugiato
- 1 hg. farina
- noce moscata qb
- scorza di limone qb.

procedimento:
si uniscono tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo che si lascia riposare per un paio di ore. Nel frattempo si prepara un brodo di carne. Quando il brodo è pronto si passa l'impasto nell'attrezzo per passare le patate direttamente sulla pentola del brodo, dopo un minuto sono pronti. La noce moscata è importante per insaporire i passatelli quindi abbondate