

PASSATELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di pangrattato,
- 100 g di formaggio grattugiato,
- 100 cl di brodo,
- 30 g di burro,
- 3 uova,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 1 pizzico di sale.

In una ciotola amalgamate il pane e il formaggio grattugiati con il burro fuso a bagnomaria, un pizzico di noce moscata, le uova leggermente sbattute, un grosso pizzico di sale.

L'impasto deve riuscire piuttosto sodo, se è troppo morbido aggiungete dell'altro pangrattato.

In una pentola portate il brodo a bollore e lasciatevi cadere l'impasto pressandolo in uno schiacciapastate a fori piuttosto larghi in modo che escano dei vermicelli corti alcuni centimetri.

Servite con formaggio grattugiato al momento.