

020. MINESTRA DI PASSATELLI

Eccovi due ricette che, ad eccezione della quantità, poco differiscono l'una dall'altra.

Prima:

Pangrattato, grammi 100.

Midollo di bue, grammi 20.

Parmigiano grattato, grammi 40.

Uova, n. 2.

Odore di noce moscata o di scorza di limone, oppure dell'una e dell'altra insieme.

Questa dose può bastare per quattro persone.

Seconda:

Pangrattato, grammi 170.

Midollo di bue, grammi 30.

Parmigiano grattato, grammi 70.

Uova n. 3 e un rosso.

Odore come sopra.

Può bastare per sette od otto persone.

Il midollo serve per renderli più teneri, e non è necessario scioglierlo al fuoco; basta staccarlo e disfarlo colla lama di un coltello. Impastate ogni cosa insieme per formare un pane piuttosto sodo; ma lasciate addietro alquanto pangrattato per aggiungerlo dopo, se occorre.

Si chiamano passatelli perché prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poche essendo le famiglie in Romagna che non l'abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, a cagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano. Si possono passare anche dalla siringa.