



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Passatelli reggiani



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, pentola, schiacciapate**

Ingredienti

- 4 uova
- 150 gr di pangrattato
- 150 parmigiano reggiano
- sale
- pepe
- noce moscata
- brodo di carne

Preparazione Passatelli reggiani

Passo 1.

Preparate un impasto con l'uovo, il pangrattato, del parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.

Passo 2.

Fate riposare l'impasto, quindi preparate delle palline di 5 cm circa.

Passo 3.

Portate il brodo a bollore, quindi mettete le palline nello schiacciapatate e premete facendo cadere i passatelli nella pentola con il brodo.

Passo 4.

Fate cuocere finchè non vengono a galla.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)