PASSATELLI EN CALDO DE VERDURAS



Ingredientes Menù

al gusto Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) - 1278
al gusto Superbrodo vegetale granulare (Caldo extra de verduras granulado) - BG1X
Noce moscata macinata (Nuez moscada molida) - 1223

Ingredientes

n° 4 Huevos
160 g Pan rallado
160 g Queso parmesano DOP
al gusto Cáscara de limón
al gusto Sal

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Batir los huevos en un cuenco con una pizca de sal. En otro cuenco poner el pan rallado, el queso parmesano, la nuez moscada y la cáscara de limón, y mezclar. Luego, incorporar los huevos. Amasar todos los ingredientes hasta formar una masa consistente y elástica. Envolver la masa con papel film y dejarla reposar al menos dos horas. Mientras tanto, preparar el caldo de verduras diluyendo el preparado granulado en agua hirviendo según las proporciones que se indican en el envase. Transcurrido el tiempo de reposo, poner la masa en un pasapurés de agujeros anchos y aplastar directamente sobre el caldo hirviendo. Cortar los passatelli con un cuchillo a unos 4 cm de longitud. Tan pronto como los passatelli suban a la superficie, pasarlos al plato de servicio con el caldo hirviendo. Decorar con hilos de guindilla y servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)