PASSATELLI EN BOUILLON VÉGÉTAL



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

q.s. Peperoncini in fili sottili (Piment en fils fins) - 1278
q.s. Superbrodo vegetale granulare (Bouillon végétal en granulés) - BG1X
Noce moscata macinata(Noix de muscade) - 1223

Ingrédients

n°4 Œufs
160 g Chapelure
160 g Parmesan Parmigiano DOP
Q.S. Zeste de citron
Q.S. Sel

Préparation

Dans une jatte, battre les œufs avec une pincée de sel. Dans une autre jatte, verser la chapelure, le parmesan, la noix de muscade et le zeste de citron. Unir ensuite les œufs aux autres ingrédients mélangés. Mélanger le tout pour obtenir une pâte consistante et élastique. Envelopper la pâte dans un film transparent et la laisser reposer pendant au moins 2 heures. Pendant ce temps, préparer le bouillon végétal en diluant la préparation en granulés dans de l'eau bouillante selon les doses indiquées sur l'emballage. Après le temps de repos, mettre la pâte dans un presse-purée à larges trous et l'écraser directement dans le bouillon bouillant. À l'aide d'un couteau, couper les passatelli à une longueur de 4 cm environ. Dès que les passatelli remontent à la surface, les transférer dans le plat de service avec le bouillon bouillant. Décorer avec des fils de piment et servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)