PASSATELLI IN BRODO VEGETALE



Ingredienti Menù

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Scorza di limone

160 g. Parmigiano Reggiano

160 g. Pangrattato

n°4 Uova

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 Persone

In una ciotola sbattere le uova con un pizzico di sale. In un'altra ciotola versare il pane grattugiato, il Parmigiano, la noce moscata e la scorza di limone. Successivamente unire le uova agli altri ingredienti miscelati. Impastare il tutto rendendo un impasto consistente ed elastico. Avvolgere l'impasto con la pellicola trasparente e farlo riposare per almeno 2 ore. Nel frattempo preparare il brodo vegetale, diluendo il preparato granulare in acqua bollente seguendo le dosi riportate sulla confezione. Trascorso il tempo di riposo, inserire l'impasto in uno schiacciapatate a fori larghi e schiacciarlo direttamente nel brodo a bollore. Utilizzare un coltello per tagliare i passatelli ad una lunghezza di circa 4 cm. Appena i passatelli verranno a galla trasferirli nel piatto di portata con il brodo bollente. Decorare con fili di peperoncino e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)