



*Ricetta dei Passatelli  
di Alessandro Malisardi*

# INGREDIENTI



## Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova € 2,12
- 300 g di pangrattato € 3,15
- 300 g di parmigiano € 5,80
- un pizzico di sale € 0,05
- un pizzico di noce moscata € 0,20
- scorza grattugiata di limone € 0,20

**Costo Complessivo**

**€ 11,52**



## PROCEDIMENTO

- In una ciotola mettere pangrattato, formaggio, noce moscata, scorza di limone e sale
- Incorporare le uova
- Girare dapprima con la forchetta tutti gli ingredienti e poi iniziare a impastare



Impastare molto bene  
fino ad avere un  
composto liscio e  
compatto





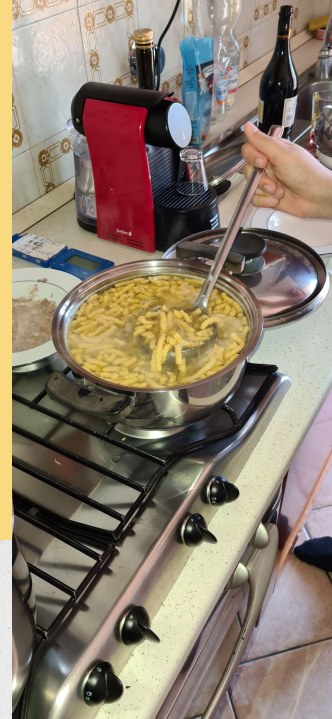
Ottenuto un impasto liscio,  
dividerlo in più palline,  
sarebbe meglio lasciarlo  
riposare mezz'oretta ma  
va bene anche se si  
procede subito a fare i  
passatelli.





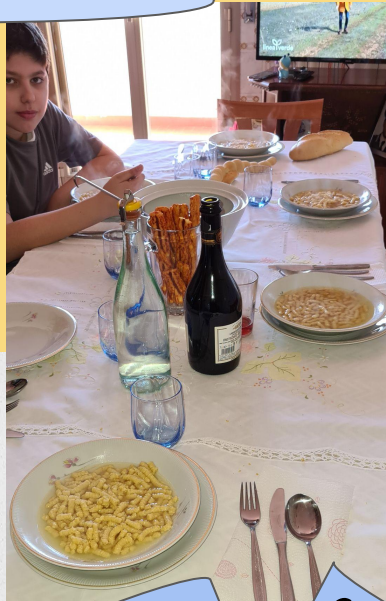
Passato il tempo di riposo, mettere una pallina nell'apposito attrezzo (*schiacciapatate a fori larghi*).  
Schiacciare e tagliare i passatelli di lunghezza circa 5 cm.





Cuocerli nel brodo per circa 3 minuti.  
Appena vengono su sono pronti.

Abbiamo gustato la ricetta per il pranzo della Domenica delle Palme e tutti sono stati soddisfatti!!!!



Grazie alla maestra Rosa che con questo compito mi ha fatto divertire..

Grazie alla Nonna e alla mamma che mi hanno aiutato!!

