Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Passatelli

Pane
Altro nome: Passadèn
Zuppe
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/passatelli PASSATELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di pangrattato
- 100 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 2 uova
- 40 g di midollo di bue
- 2 l di brodo di carne (o cappone)
- buccia di limone grattugiata (o noce moscata)
- sale
- pepe

Preparazione:

Impastare sulla spianatoia il pangrattato con il parmigiano e le uova così da ottenere un impasto abbastanza duro. Premerlo attraverso i fori dell'apposito attrezzo chiamato "ferro", o mettere poco per volta l'impasto nello schiacciapatate per formare spaghettoni (i passatelli), di cinque centimetri di lunghezza.

Lasciare riposare per dieci minuti i passatelli, gettarli nel brodo bollente e, appena a galla perché cotti, versarli in una zuppiera con abbondante parmigiano grattugiato. È buona norma, per aumentare e migliorare il sapore e il profumo, lasciarli riposare alcuni minuti prima di servirli. Di origine medioevale, è classico piatto di riciclo.

Esistono due varianti del passatello: il romagnolo e il bolognese, la differenza è data dalla scorza di limone che caratterizza il romagnolo, mentre nel Bolognese si usa aromatizzare con la noce moscata. Una volta i passatelli venivano preparati e mangiati, solo per Pasqua e in occasione delle Cresime.

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti

Variante: Esiste anche la variante asciutta, passatelli cotti e tolti dal brodo, conditi con un sugo di pesce o con un ragù di salciccia.