

Minestra di Passatelli (Artusiana)



Ingredienti per 4 persone:

Pangrattato, grammi 100.
Parmigiano grattato, grammi 40.
Uova, N.2.
Odore di noce moscata o di scorza di limone,
oppure dell'una e dell'altra insieme.
Questa dose può bastare per quattro persone.

Preparazione

Impastate ogni cosa insieme per formare un pane piuttosto sodo; ma lasciate addietro alquanto pangrattato per aggiungerlo dopo, se occorre. Si chiamano passatelli perché prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poche essendo le famiglie in Romagna che non l'abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, a cagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano. Si possono passare anche dalla siringa.



Difficoltà: media

