

C'è una nostra affezionata cliente che viene apposta alla Villa per mangiare i passatelli preparati da noi !!!

Allora, abbiamo pensato di scriverla per rendere questo piacere culinario accessibile a tutti quelli che vorranno cimentarsi e provare!!!

Prendete per ogni persona che vorrà gustare questa prelibatezza 100gr. di pane grattugiato, quello casalingo è il migliore fatto solo con pane semplice!!, 100 gr. di parmigiano reggiano quello di 24 mesi è il più adatto, impastate il tutto assieme a 1/2 uova se trovate quelle del contadino o Bio sono un toccasana,

aggiungete delle scorza di limone grattugiata e una grattatina di noce moscata, l'impasto deve risultare duro ma non come un sasso diciamo... malleabile da poter spremere con l'apposito ferro nel brodo che dovrà essere rigorosamente di gallina !!

Piccolo segreto se aggiungete un cucchiaino di farina all'impasto vedrete che i passatelli non si sfalderanno nel brodo.... comunque fate riposare in frigo per almeno mezza giornata prima di cucinarlo!!!

Anche per i nostri clienti speciali, i passatelli per celiaci è sempre meglio prepararli con pane senza glutine ma fatto in casa !!!Per evitare che si sciolgano nel brodo caldo!!