

La cucina con Ute

Passatelli (neben Tortellini in brodo auch eine beliebte Suppe zu den Feiertagen)

Zutaten für 4 Personen : 1 l Fleischbrühe, 100 g hartes Weißbrot, 100 g Parmesan, 20 g Rindermark, 2 Eier, 1 Stückchen Butter, Muskatnuss, Salz

Zubereitung: Das harte Brot reiben. In einer Schüssel die Eier mit Salz und Muskatnuss aufschlagen. Den geriebenen Parmesan, die Semmelbrösel und das in der Butter geschmolzene Rindermark zugeben; dann alles solange rühren bis man eine glatte, nicht zu weiche Masse erhält (evtl. noch Brösel und Käse zugeben wenn die Masse zu weich ist). Um die Passatelli zu formen gibt es eine spezielle Presse mit Löchern von ½ cm Durchmesser, man kann sich aber auch mit Kartoffelpresse oder Spätzlehobel behelfen. Teig durch die Presse drücken und Stücke von 4 cm Länge abschneiden, diese auf ein Geschirrtuch legen, dann aber sofort verarbeiten. Nun die Brühe aufkochen, die Passatelli hineingeben, wenn sie an die Oberfläche steigen den Ofen ausschalten, die Passatelli aber noch 15 Min. im zugedeckten Topf ziehen lassen, so werden sie geschmackvoller.



Passatelli

Per 4 persone: 1 l di brodo di carne, 100 g di pane carareccio rafferma, 100 g di parmigiano, 20 g di midollo di bue, 2 uova, 1 noce di burro, noce moscata, sale

Preparazione: Grattate il pane secco. In una terrina sbattate le uova con sale e noce moscata. Aggiungete il parmigiano, il pangrattato e il midollo di bue sciolto nel burro; poi amalgamate il tutto fino a ottenere un impasto uniforme, non troppo liquido (forse aggiungete altro pane e formaggio). Per ottenere i passatelli dovrete passare l'impasto nell'apposito strumento di cucina o nello schiacciapatate. Stendete quindi i passatelli su un canovaccio e teneteli da parte. Fate bollire il brodo di carne, versatevi i passatelli e, quando salgono a galla, spegnete il fuoco. Prima di servire, fate riposare per 15 minuti nel tegame coperto, così che acquistino maggior sapore.