

Le ricette della primavera

I PASSATINI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone

Gr. 300 di pane raffermo grattugiato
Gr. 100 di parmigiano grattugiato
Gr. 50 di pecorino secco grattugiato
N. 3 uova
N. 1 limone non trattato
N. 1 cucchiaino di cannella
Sale e pepe



Preparazione:

passare in un setaccio a trama larga, può andare bene anche uno scolapasta, il pane grattugiato e mescolarlo ai due formaggi.

Versare il tutto sulla spianatoia, formare la fontanella e sgusciarvi al centro le tre uova intere; aggiungere un pizzico di sale, uno di pepe e la scorza grattugiata di limone. Con una forchetta iniziare a sbattere le uova, incorporando un poco per volta il composto di pane e formaggio. Continuare a lavorare velocemente con le mani, fino a formare un composto omogeneo. A questo punto si può usare l'antico ferro che va premuto con forza sull'impasto con un leggero movimento rotatorio, in modo che dai fori escano, come per magia, i profumati passatini. Possiamo altrimenti adoperare il meno romantico schiacciapatate. Dopo aver messo una pagnottina all'interno, fare pressione. Anche in questo modo otterremo dei lunghi passatini che man mano andranno distesi su un canovaccio pulitissimo.

Si cuociano in brodo, possibilmente di cappone, per pochi minuti e prima di servirli è buona norma farli riposare a fiamma spenta, con il recipiente coperto, per almeno 15 minuti.

Vini consigliati: Falerio dei Colli Ascolani.