Passatelli con fonduta di Parmigiano Reggiano

Ricetta di Aurora Mazzucchelli

Dall'Italia centrale arriva un primo piatto gustosissimo a cui sarà difficile resistere.

Dopo i tortellini bolognesi, la chef Aurora Mazzucchelli per Santo Stefano ci regala un altro **primo piatto tipico della sua regione** per reinterpretarlo con la scelta della fonduta di Parmigiano Reggiano al posto della minestra per conferire ai passatelli ancor più sapore.

Difficoltà: normale
Costo: medio
Preparazione: 90 minuti

Ingredienti
(per 4 persone)

Per i passatelli:
120 g di pane grattugiato
130 g di Parmigiano Reggiano
2 uova
brodo di carne o acqua in bollitura per cucinare i passatelli
scorza di limone grattugiata
noce moscata
una noce di burro
sale e pepe

Per la fonduta:
200 g di Parmigiano Reggiano 24 mesi
200 g di latte

Procedimento

1. Impastare tutti gli ingredienti per i passatelli: deve risultare un impasto umido ma sodo. Lasciare riposare prima dell'utilizzo per un'ora almeno.
2. Preparare la fonduta facendo bollire il latte, versandolo poi nel Parmigiano grattugiato e frullando infine il composto.
3. Per l'impiattamento versare la fonduta nei piatti, adagiarvi i passatelli in precedenza cotti nel brodo e mantecati in sauté con una noce di burro.