

## Passatelli in brodo

*Al pranzo di Natale, il primo piatto ha un solo sapore: quello dei passatelli in brodo!*



In cucina è sempre bello sperimentare, ma ci sono occasioni speciali in cui è meglio affidarsi alla sicurezza della tradizione. È il caso del **pranzo di Natale**: un momento dedicato a chi si ama di più e in cui ci si sente più vicini gli uni agli altri, anche grazie alla condivisione di gusti autentici, familiari e legati a teneri ricordi. Per questo, per il pranzo di Natale, ti suggeriamo di puntare sulla genuina bontà dei **passatelli in brodo**. Certo, qui in questa ricetta contengono un "tocco di Casa Di Vita" cioè la farina integrale per l'impasto ma per il resto conservano il sapore di sempre.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 15 min. + 1 ora di riposo dell'impasto + 10 min. di cottura**

### Ingredienti (per 4 persone)

1,2 l di brodo di carne preparato in precedenza

**180 g di parmigiano reggiano grattugiato Despar Premium**

120 g di pangrattato integrale grattugiato finemente

**4 uova intere Passo dopo Passo Despar**

2 cucchiaini di farina integrale di grano tenero

1 limone non trattato

noce moscata a piacere

un pizzico di pepe bianco macinato

schiacciapatate

### Procedimento

1. Mescola in una ciotola il pangrattato con il parmigiano. Aggiungi la noce moscata a piacere, un cucchiaino di scorza di limone grattugiata e del pepe bianco.
2. Unisci anche la farina e le uova. Mescola bene il tutto fino a ottenere un composto morbido ma sodo, molto simile a quello degli gnocchi. Lascia riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora.
3. Porta a bollire un buon brodo di carne preparato in precedenza. Inserisci l'impasto in uno schiacciapatate dai fori larghi, premi e fai scendere i passatelli nel brodo bollente staccandoli con l'aiuto di un coltello.
4. Da quando i passatelli affiorano in superficie, lascia cuocere per altri 4 minuti, quindi servi.