



Passatelli in brodo

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 10 min

Repos | 1 h

INGRÉDIENTS

- 150 g de chapelure de pain
- 150 g de parmesan râpé
- 150 g d'œufs
- 1 citron (zeste)
- 2 pincées de noix de muscade
- 2.5 l de bouillon de volaille
- Sel, poivre

Dans un saladier ou dans le bol de votre robot muni du crochet, mélangez la chapelure et le parmesan.

Ajoutez les zestes de citron et la noix de muscade.

Salez, poivrez. Formez un petit, et ajoutez les œufs.

Travailler doucement la pâte afin qu'elle soit lisse et homogène.

Couvrir d'un torchon et réservez 1h.



Malaxez-là à nouveau pour qu'elle soit le plus compacte possible. Elle doit être ferme, ne pas s'effriter.

Partagez la pâte en deux. Poser dessus votre presse-purée à la verticale et pressez fermement pour former vos vermicelles.

Procédez de même jusqu'à épuisement de la pâte.

Faire bouillir votre bouillon, puis versez vos passatelli.

Dés qu'ils remontent, stopper la cuisson.

Servir bien chaud avec du bouillon.

Pour une version végétarienne, remplacer le bouillon de volaille par du bouillon de légumes.