

PASSATELLI della
TRADIZIONE vegetariano vegano no glutine

Numero Persone



4

Difficoltà



2

in scala da 1 (facile)
a 4 (difficile)Tempo
di Preparazione

20

Tempo
di Cottura

3

ingredienti e dosi

- Parmigiano Reggiano
- Pangrattato
- Uova 4
- Farina
- Limone
- Noce moscata

preparazione

Prepara due mucchietti della stessa dimensione di Pan Grattato e Parmigiano.
Amalgama il tutto.
Aggiungi 4 uova e impasta.
Aggiungi un pizzico di farina se desideri prepararli asciutti.
Grattugia un pizzico di scorza di limone e un pizzico di noce moscata e aggiungi all'impasto.
Lascia riposare l'impasto.
Fai una palla e passa il tutto nell'attrezzo per fare i passatelli.
Tagliali direttamente sull'acqua bollente.
Lascia cuocere due minuti.

Nome Azienda

Soc. Agricola Punto Zero s.s.

Località

Cesena (FC)

Agrichef

Fabio Della Chiesa

E-mail

infopunto0@gmail.com

Tel.

3889706269

