

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Passatelli in brodo

#### Ingredienti:

- 400 gr di parmigiano
- 300 gr di pane grattugiato
- 2 cucchiaini di farina
- 1 noce di burro
- 1 pizzico di noce moscata (a piacere)
- 1 pizzico di sale



#### Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente ed amalgamare. Successivamente formare delle “palle”. Mettere sul fuoco una pentola con brodo di carne, o brodo vegetale, e una volta che ha raggiunto il bollore, schiacciare le palle precedentemente formate con lo schiacciapatate e lasciar cuocere.