

Passatelli con polpa fine



Tempo di preparazione: 130 min

Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Aglio steccato con un chiodo di garofano: q.b.
- Alloro: q.b.
- Brodo vegetale: 500 ml
- Carne trita di anatra: 300 gr
- Carota: 1
- Carota: 50 gr
- Costa di sedano bianco: 1
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pancetta fresca: 30 gr
- Passata rustica Pomì: 400 gr
- Pepe bianco: q.b.
- Peperone grigliato: 80 gr
- Sale fino: q.b.
- Sedano: 30 gr
- Timo e rosmarino: q.b.
- Vino bianco secco: 100 ml

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr



Preparazione

Preparate i passatelli mescolando il pangrattato con il Parmigiano Reggiano, la scorza di limone, la noce moscata macinata, il burro morbido tagliato a pezzetti e per ultimo unite i tuorli e l'uovo intero, sale e pepe. Amalgamate bene e formate una palla: coprite con la pellicola e fate riposare per mezz'ora (in frigorifero, se fa molto caldo).

Tagliate finemente la mezza cipolla e fatela appassire in olio extravergine d'oliva. Unite la polpa fine, salate, pepate e fate addensare: spegnete e unite il basilico. Con l'apposito attrezzo (o in mancanza con uno schiacciapastate) passate il composto formando delle strisce lunghe un dito (i passatelli) e fateli cuocere in acqua bollente salata per un paio di minuti. Scolateli e saltateli in padella con il sugo. Impiattate e servite con una spolverata di Parmigiano Reggiano.