Pomì
O Così. O Pomì.

Passatelli con polpa fine



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Burro: 10 gr
- Cipolla rossa: 1
- Limone: 1
- Noce moscata: q.b.
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Pangrattato fine: 150 gr
- Parmigiano Reggiano grattugiato: 150 gr
- Sale e pepe: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Tuorli: 2
- Uovo intero bio: 1

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 schiacciapatate) 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.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

